BESTELLNR. 658 Mit Schnittmusterbogen PREIS DM 1.25

Guter Rat

FÜR HEUTE UND MORGEN

WINTER

1961



VERLAG FÜR DIE FRAU · LEIPZIG



Der Weihnachtsbaum

Von allen den Bäumen jung und alt,
von allen den Bäumen groß und klein,
von allen in unserem ganzen Wald,
wer mag doch der allerschönste sein?

Der schönste von allen weit und breit,
der ist doch allein, wer zweifelt dran,
der Baum, der da grünet allezeit,
den heute mir bringt der Weihnachtsmann.

Wenn alles schon schläft in stiller Nacht,
dann holt er ihn bei Sternenschein
und schlüpft, eh' eines sich's gedacht,
gar heimlich damit ins Haus hinein.

Dann schmückt er mit Lichtern jeden Zweig,
hängt Kuchen und Nüss' und Äpfel dran,
so macht er uns alle freudenreich,
der gute, liebe Weihnachtsmann.

Hoffmann von Fallersleben

Fröhliche Weihnachtszeit

Die Rehe, die Hasen, die schlafen im Wald.
Der Frost ächzt im Baum, und die Winde wehn kalt
Im Garten vorm Haus ist das Tor zugeschneit.
Fröhliche, fröhliche Weihnachtszeit!

Die Äpfel, die Nüsse, die stehn auf dem Tisch.
Die Mutter bäckt Knusperle, zuckrig und frisch.
Im Ofen, da prasselt ein saftiges Scheit . . .
Fröhliche, fröhliche Weihnachtszeit!

Die Kerzen, die brennen am duftenden Baum.
Der Gabentisch reicht für die Spielsachen kaum.
Mariele kriegt Schuh' und ein wollwarmes Kleid . .
Fröhliche, fröhliche Weihnachtszeit!

Das Kind in der Wiege ist munter und lacht.
Und Lieder durchsummen die strahlende Nacht.
Das Licht bricht das Dunkel, und Jubel schallt weit:
Fröhliche, fröhliche Weihnachtszeit!

Edith Bergner



De gute Kann

Unser Wagner Wilhelm wor e ordnlicher Ma, dar senner Fra schie halfen tot. Ar hulet net när de Kuhln un de Ardäppeln ausn Kaller. Vunne Gahr am 1. Weihnachtstag wor sei Fra zen grußen Gung gefohren, dar e paar Tag vorm Fest en Gung gekriegt hot. Vur dar Reis hottn die zwee Alten mietenanner schie Kaffee getrunken un ne Stulln ahgeschnieten. Dr Wilhelm saht: „Dos bissel Zeig wasch iech fei auf", un er machet siech a gelei drieberher, als ar vum Bahnhuf wieder drham war. E tichtiger Topp warmes Wasser wur gemacht, denn dr Wilhelm wullt siech ah noch de Baa waschen. Un nu ging's lus. 's Mienel hatt 's gute Kaffeezeig genumme, und dr Wilhelm tot's vorsichtig behanneln. Erst kame de Tass'n un de Taller dra un zuletzt de gruße, gute Kann. Grindlich, wie'r nu emol war, wollt'r de Kann a innewennig ordnlich ra machen, fuhr nu miet dr ganzen Hand nei un kam nimmeh raus. Er saht siech, vun dann warme Wasser is de Hand e weng geschwolln, un do hat'r kalts Wasser in de Kann neilafen lossen. Ober es wur net annersch. De Nachbern, zu dar'r niebermachet, saht: „Du mußt de Hand racht schie einschmiern." Do hot Wilhelm en ganz schiene Batzen Margarine neigewercht – ober de Hand blieb drinne. 's war a schu imme neine rum un dr Wilhelm wur miede. Morgn is das annersch, do is de Hand unsgeruht un gelamber*). Dr Wilhelm machet nei ins Bett miet dr Kann un sen Anziehzeig. När de Husn, de Unterziehhusn un de Strimp kunnt er auszieh. De Nacht wor e weng uruhig, denn de Angst, de Kann zu zerdricken, hot'n Sorgn gemacht. Ober ne annern Tag wursch a net besser. De Kann blieb dra, de Hand ging net raus.

Vormittig kam de Tante, de Schwaster vun senner Fra, un wollt emol noch'n Racht'n sah. Se kam gerad drzu, wie dr Wilhelm siech e paar gekochte Ardäppeln scheln tot, und do wollt'r e paar Griefen drzu assen. Angtlich wullt'r siech Kließ un Kuhhos**) wärme, un do hot'r siech so drauf gefreit. Ober dr Appetit wor ne nu vergange. Brut kunnt ar siech a net obschneidn. Oh, die Kann! De Tante hotn nu die paar Ardäppeln vulgersch geschelt un a an dr Kann rimgewercht un gezerrt – ober se ging net runner. „Die schiene Kann! Die hot eich noch unner Mutter zr Huchzig geschenkt!" Dr Nachbern ihr Ma kam a mit sen grußen Madl, um siech die Sach anzusah. Halfen kunnt ar a nischt. De Kann blieb wu se war, un dr Wilhelm hot siech ahgewehnt, sein rachten Arm mit dr Kann huchzehalten, weil'r net ahstußn wullt. Ober im de Hängelampe macht'r immer en grußen Bogn.

Das worn e paar Feiertag! Nochmittig kam ah noch dr Vetter mit senner Fra un ne zwee Kinnern. Die ham gelacht, als se ne Onkel mit dr Kann rimlafen sagn. De zwee Grußen ham ah miet an dr Kann rimgeruppt, ober se blieb un ging net runner. – Ohmds gabs eigeschnittene Ardäppeln. Net mol die ham ne geschmeckt. Wilhelm mußt wieder mit senner Kann zu Bett, un an annern Tag war's de alte Geschicht. Dr dritte Tag fing nu ah wieder traurig a. De Kann nahm ne Wilhelm jeden Mut. Er kunnt nimmer lachen, un 's Assen schmeckt'n ah nimmeh. Ohmds wullt 's Mienel wieder ham kumme. Dr Wilhelm überleget siech, wie'r se abhuln könnt. Mit dr Azieherei warsch schlacht. Ar kunnt siech sei Gack un ne Mannel när imhänge, im de Kann wickelt'r ne alten grußen Schol vun Mienel un machet nei ufn Bahnhuf. – När den Schreck, dan 's Mienel krieget, als ihrn Alten soh, der ganz schichtern hinner den annern Leitn stand. „Wos host de dä gemacht, mei Wilhelm?" Dar wehret ober när a: „'s is wetter nischt. Iech erzehl drsch drham." Un se warn gerad in dr Stub drinne, do gabs ober nu ka Ausred. „Wos is lus?" Behutsam nimmt 's Mienel dan Mannel un de Gack runner vun ihrn Wilhelm, hängt dos Zeig ufn Biegel in de Kammer un fing a, ihrn grußen Schol von Wilhelm seiner Hand ohzewickeln.

„Se is wuhl in Gips?" saht se in all ihrn Sorgn. „Na, – 's is dei Kann!" bläket dr Wilhelm. Un 's Mienel macht dan Schol vulgersch ro – nimmt vorsichtig die Kann vun dar Hand un stellt se sachte ufn Tisch. Drei Tage hot dr Wilhelm bal nischt gassen, un do hat'r ohgenomme.

Un 's Mienel fraget ganz verwunnert: „Warum host de dä die gute Kann über de Hand gemacht?? De weßt mannigmol net, wo de vor Alberei machen sullst! Wie e klaner Gung!" Dos wor ne Wilhelm nu außern Spaß, un er hot sei Mienel ageguckt wie dr Ochs de neue Tier.

G. Tautenhahn

*) gelenkig **) von Kuhhase = Kaninchen

Zeichnungen: L. Scherffig



Zum Umschlagbild:
Das hat uns der Weihnachtsmann gebracht!
Farbfoto: Thienel

Fotos: Horst Heyne und Verlag für die Frau / Schrimpf



Kühle Kritik

Ich lieg' auf meinem Bärenfell
und seh' Sie paradieren
und das entzückende Modell
von Kappe aufprobieren.

Tatsächlich – Sie gefall'n mir sehr,
ich sag' es frank und frei,
und wenn ich nicht ein Eisbär wär
würd' mir ganz warm dabei.

Nur eins hätt' ich gern kritisiert
und zwar mit vollem Recht:
Ihr Kopfschmuck – der ist imitiert,
doch meiner – der ist echt!!

Hannes

Die „fachmännisch" kritisierte Pelzkappe **Abb. 1** können Sie nach Schnitt I, Bogen A, aus vorhandenem Pelz selbst anfertigen. Der Schnitt ist für 58 cm Kopfweite gegeben und auf Ihre eigene Kopfweite abzustimmen. – Das fotografierte Modell, aus Lammfell, wurde von der Firma Gräfe aus Leipzig zur Verfügung gestellt.

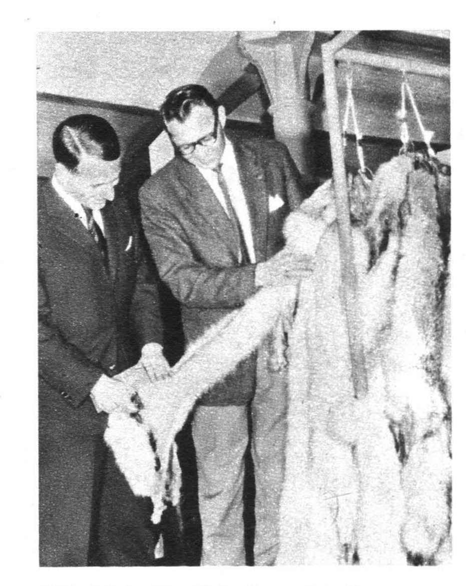

FOTOS: ILOP



Der Hammer fällt. Das Los wird dem zugeschlagen, der am höchsten geboten hat



PELZE vom Leipziger Brühl



Prüfend betrachten Vertreter unseres norwegischen Vertragspartners die Edelfüchse



Von unserer Republik angeboten: Zuchtnerze aus der Pelztierfarm Appelburg in Plau

Das Herz jeder Frau würde wohl höher schlagen, betrachtete sie die leichten, weichen Kürschnerkunstwerke, die sich so schmeichelnd um die Schultern schmiegen! Mannequins von INTERPELZ zeigen hier einen schwarzen Persianer- und einen Bisamrückenmantel von hoher Qualität



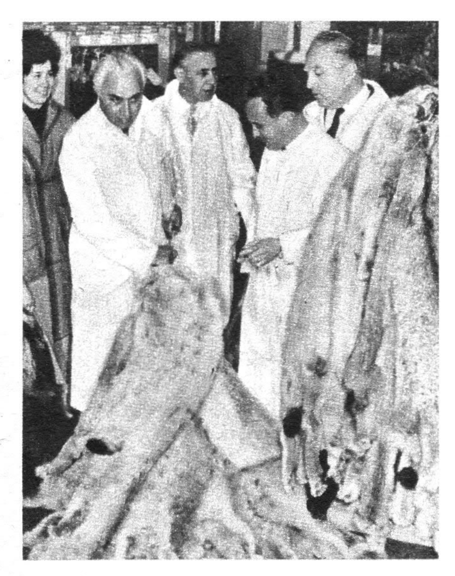
Stil und Geschmack in der Mode wandelten sich im Laufe der Jahrhunderte häufig, aber der Wunsch einer jeden Frau nach einem Pelz, sei es als Mantel, Jacke oder modisches Zubehör, war wohl immer vorhanden. Während in alten Zeiten Pelzkleidung ausschließlich dem praktischen Zweck des Schutzes gegen Kälte diente, sollte sie im Laufe der Zeit, mit dem sich verfeinernden Geschmack in der Mode im Mittelalter, vor allem Luxusbedürfnisse befriedigen. Seitdem träumen Frauen von leichten, weichen Kürschnerkunstwerken, die sich schmeichelnd um ihre Schultern schmiegen, und der Handel mit kostbaren Pelzwerken oder – wie es in der Fachsprache heißt – mit Rauchwaren floriert („rauch" kommt aus dem Mittelhochdeutschen und war früher gleichbedeutend mit „rauh"; das Wort hat sich dann im Sinne von „behaart" bis ins 19. Jahrhundert erhalten, daher der Begriff „Rauchware").

Mit dem Rauchwarenhandel eng verbunden ist der Name des Leipziger Brühls, einer historischen Geschäftsstraße im Zentrum der alten Handelsmetropole, in dem sich bereits seit dem Mittelalter der internationale Handel mit Fellen konzentriert hat. Auf Grund der hier gehandelten Ware bildete sich im 15. Jahrhundert in und um Leipzig das verarbeitende Handwerk von rohen Fellen heraus. Als Hauptumschlagplatz für Rauchwaren wurde Leipzig gegen Ende des 19. Jahrhunderts zur anerkannt ersten Pelzstadt der Welt. Das Leipziger Rauchwarenzentrum verstand es, sich den verschiedensten Moderichtungen in der Pelzbranche immer wieder anzupassen. Seine Veredlungsindustrie beispielsweise für die Herstellung von Imitationen aus weniger

edlem Pelzwerk zeigte Höchstleistungen, die in diesem Wirtschaftszweig noch bis zum heutigen Tag unerreicht bleiben sollten.
Nachdem Faschismus und Krieg alle internationalen Beziehungen des Leipziger Brühls abbrachen und die Rauchwarenindustrie im Herzen Deutschlands fast völlig vernichteten, erhielt das im Jahre 1958 gegründete Außenhandelsunternehmen INTERPELZ, das seinen Sitz ebenfalls am Brühl hat, die Aufgabe, das Leipziger Rauchwarenzentrum auf der Basis unserer sozialistischen Wirtschaft wieder aufzubauen, die alten Beziehungen zum Ausland erneut herzustellen und zu erweitern. INTERPELZ führt die Import- und Exportgeschäfte auf dem Rauchwarensektor in vollem Umfang durch und hat heute Beziehungen zu etwa 30 Ländern. Dabei ist der Export von zugerichteten Fellen stark abhängig vom Import roher Felle, die von jeher in Deutschland wegen des geringen Eigenaufkommens zu 90 Prozent eingeführt werden mußten. INTERPELZ exportiert aber nicht nur zugerichtete Felle, sondern auch Pelzkonfektion. Während der Leipziger Messen führen Mannequins den ausländischen Besuchern eine Jahreskollektion vor. Die Eleganz dieser Modelle, Qualität und Schnitt der Verarbeitung sowie die Auswahl der Felle entsprechen den internationalen Wünschen.
Im vergangenen Jahr knüpfte INTERPELZ auch in anderer Weise an die Tradition des Brühls an und führte die erste Internationale Rauchwaren-Auktion nach 1945 durch. Dieser sehr erfolgreichen Veranstaltung folgte im April dieses Jahres die zweite, die gleichzeitig die 508. in Leipzig überhaupt war.



In Anwesenheit von Vertretern aus neunzehn Ländern wurde die Auktion im Erich-Zeigner-Saal des Grassi-Museums eröffnet



Dicht umlagert sind die mongolischen Leopardfelle von den Kaufleuten des Auslandes



Der polnische Wareneigner überzeugt sich von der sorgfältigen Lagerung seiner Ware



Kaufleute aus Westdeutschland, England und Pakistan begutachten sowjetischen Persianer

Vor der Auktionshandlung hatten die Rauchwarenhändler die Möglichkeit, die sie interessierende Ware eingehend zu begutachten

Wie Wolle, Weizen, Kaffee usw. gehören auch die Felle zu jenen Naturprodukten, die gern auf Auktionen als einer besonderen Marktform gehandelt werden. Bei solchen öffentlichen Versteigerungen konzentrieren sich Angebot und Nachfrage örtlich und zeitlich, und die einzelnen Posten von Fellen gleichen Artikels und gleicher Qualität werden demjenigen verkauft, der den höchsten Preis bietet. Das Fallen des Hammers „schlägt einem solchen Bieter das entsprechende Los zu" und zeigt an, daß damit das Geschäft gültig abgeschlossen ist. Lebhaft ging es in diesen ersten Apriltagen wiederum in den Lagerräumen von INTERPELZ im historischen Oelsnerhof zu, denn bevor die Auktionshandlung beginnt, hat der Händler die Möglichkeit, die ihn interessierende Ware gründlich zu prüfen und anhand eines Kataloges zu taxieren. Rauchwaren aus 10 Ländern boten sich wohlgeordnet und übersichtlich den kritischen Blicken der Kaufleute aus aller Welt. Die eigentliche Auktion wurde dann im Erich-Zeigner-Saal des Grassi-Museums in Anwesenheit von über 100 der bedeutendsten Rauchwarenhändler aus 19 Ländern feierlich eröffnet und brachte für alle Beteiligten, Wareneigner, Käufer und Veranstalter, gute Erfolge.
Zum Angebot gelangten u. a. Bisam, Feh, Murmel, Otter, Nerz, Persianer, Kolinski, Marder, Iltis, Fuchs, Luchs, Leopard, Wildkatze, Lamm und Schaf. Tausende von kleinen und großen Pelztieren mußten sozusagen im wahrsten Sinne des Wortes ihre Haut zu Markte tragen, damit daraus für Frauen die begehrten Kleidungsstücke hergestellt werden können. Und welcher Frau würde

(Schluß des Artikels auf Seite 20)



Hinter erleuchteten Fenstern



25135
104, 112, 120 cm

8130
92, 100 cm

8114
92, 100, 108 cm

4464
84, 92 cm

Jacke
8119
92, 100 cm

Kleid
8118
92, 100 cm

Überall in unserer Republik erwarten hell erleuchtete Kulturhäuser, Theater und Konzertsäle ihre Gäste. Sie werden sich für diese Anlässe ein hübsches, festliches Kleid arbeiten wollen. Hier eine kleine Auswahl mehr oder weniger anspruchsvoller Modelle. – Elegant ist das Kleid-Jacken-Ensemble **8118/8119** aus kleingemusterter Seide. Das schmale Kleid zeigt einen tiefer angesetzten, vorn in weiche Fältchen gelegten Rock. Die lose Jacke ist verschlußlos. Für 100 cm Oberweite 3,95 m Stoff, 110 cm breit. Schnitt I u. II, Bogen B. Neue Modelle-Schnitte für 92, 100 cm Obw. je 1,50 DM. – Dezent in Schnitt und Stoffmaterial ist das kleidsame Modell **25135**, für die stärkere Frau. Auch eine kleingemusterte Seide ist dafür passend. Für 112 cm Oberw. 3,75 m Stoff, 110 cm breit. Schnitt II, Bogen A. Einzelschnitt für 104, 112, 120 cm Obw. 90 Pf. – Die großzügige Gestaltung des schmalen Ausgehkleides **8130** erfordert schönes Material wie Brokat oder einfarbiges Jacquardgewebe. Zum Gürtel wird einfarbige Seide verwendet. Für 92 cm Oberweite 2,55 m Stoff, 90 cm breit, 75/80 cm Garniturstoff. Schnitt III, Bogen A. Neue Modelle-Schnitt für 92, 100 cm Obw. 1,50 DM. – Das leger geschnittene Jumperkleid **8114** hat einen seitlich gelegten Schluß, der durch einen Schmuckknopf hervorgehoben wird. Für 108 cm Oberweite 2,95 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt III, Bogen B. Neue



Foto: E. Fritzsch
Zeichnung: Ruth Walter

Modelle-Schnitt für 92, 100, 108 cm Oberw. 1,50 DM. – Das Kleid für junge Mädchen **4464** zeigt eine schlichte Gestaltung. Für 92 cm Oberw. 2,95 m Stoff, 110 cm breit. Schnitt IV, Bogen A. Fotomodell-Schnitt für 84, 92 cm Obw. 1,50 DM. – Noch ein Vorschlag für Jüngere ist das aparte Kleid **8128** mit der interessanten Rockgestaltung. Für 84 cm Oberw. 3,20 m Stoff, 110 cm breit. Schnitt V, Bogen A. Neue Modelle-Schnitt für 84, 92 cm Oberweite 1,50 DM.

8128
84, 92 cm



Ein schöner Wunsch und gar nicht schwierig, denkt der Weihnachtsmann und merkt sich's vor. Sobald er aber vor den Regalen mit den Stoffballen in vielen Farben und Mustern steht, schwindet seine Sicherheit. Was soll er nehmen: einfarbig, kariert, gestreift oder lieber einen Tweed? Eine „gefährliche" Situation! Verlassen Sie sich nicht auf seine glückliche Hand, beschreiben Sie lieber genau, was Sie sich wünschen. Oder besser noch: suchen Sie sich ein nettes Modell aus und zeigen Sie ihm bei einem zwanglosen Schaufensterbummel ein paar Stoffe, die Ihnen dafür zusagen. Sie tun ihm – und sich selbst – einen Gefallen.

Großzügige Weihnachtsmänner kann man vor die Auslage mit Wollstoffen führen. Sie werden sich überzeugen lassen, daß ein feiner Wollstoff das richtige Material für das locker gegürtete Tageskleid **32864** ist. Den Einfaß – Tresse oder Stoff für Blenden – besorgen Sie sich am besten selbst. Für 100 cm Oberweite 2,65 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt VI, Bogen A. Einzelschnitt für 92, 100 cm Oberweite 90 Pf. – Festkleid oder Tageskleid, beides kann das schlankmachende Modell **8091** sein, zu dem Sie ihm Wollstoff oder Mischgewebe vorschlagen sollten. Für 120 cm Oberweite 3,10 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt VII, Bogen A. Neue Modelle-Schnitt für 104, 112, 120 cm Oberw. 1,50 DM. – Junge Mädchen sieht der Weihnachtsmann gern in Pepita oder Karostoff. Bei Karostoff ist Ihre Mithilfe beim Einkauf notwendig, denn nur kleine Karos in zurückhaltenden Farben sind für das schicke Modell **8080**, geeignet. Für 88 cm Oberweite 3,45 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt IV, Bogen B. Neue Modelle-Schnitt für 88, 96 cm Oberweite 1,50 DM. – Glatter einfarbiger Stoff, Strukturgewebe oder ein Stoff mit kleinem Muster kann für das schlichte Tageskleid **8086** in die engere Wahl gezogen werden. Für 112 cm Oberweite 2,45 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt V, Bogen B. Neue

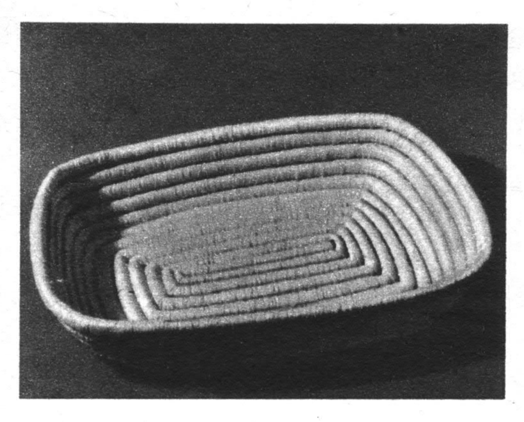


Modelle-Schnitt für 96, 104, 112 cm Oberw. 1,50 DM. – Modisch wieder aktuell ist der ausgestellte Rock und damit das Tageskleid **8087**. Sie sollten sich Strukturgewebe dazu wünschen. Für 108 cm Oberw. 3,25 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt VIII, Bogen A. Neue Modelle-Schnitt für 92, 100, 108 cm Oberw. 1,50 DM. – Für das sportliche Tageskleid **32761** kann sich der Weihnachtsmann Wollpopeline notieren. Das Kleid mit den seitlich eingearbeiteten Taschen wird im Rücken durch eine bis zum Kragen hochgeführte Falte unterteilt. Für 92 cm Oberw. 2,65 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt IX, Bogen A. Einzelschnitt für 92, 100 cm Oberweite 90 Pf. – Das modische Jumperkleid **32869** sieht aus Pepita ebenso schick aus wie aus einfarbigem Stoff. Sie können beides zur Wahl stellen. Für 96 cm Oberweite 2,50 m Stoff, 130 cm breit, 1,65 m zum Futterrock, 80 cm breit. Schnitt VI, Bogen B. Einzelschnitt für 88, 96 cm Oberweite 90 Pf. – Ein Kleid, geeignet für verschiedene Gewebearten ist das Modell **32880**, in durchgehender Form und mit vorn aufgeknöpftem, weich umrollendem Kragen und unser letzter Vorschlag für den Weihnachtsmann. Für 88 cm Oberweite 2 m Stoff, 150 cm br. Schnitt VII auf dem Bogen B. Einzelschnitt für 88 und 96 cm Oberweite für 90 Pf. erhältlich.

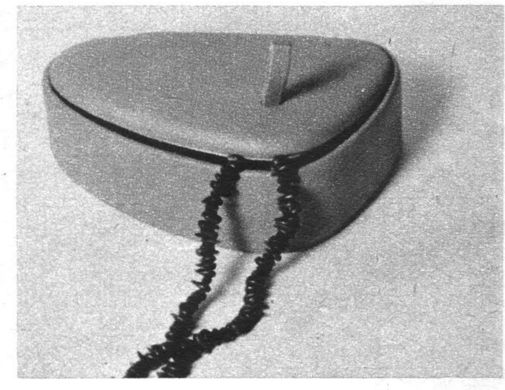
FOTOS: Fritzsch (10), Weimer (1), Archiv (1)

FREUDE die wir anderen geben

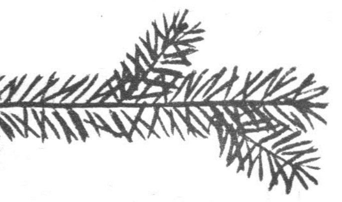
Warmes und anheimelndes Licht verbreitet die Leuchte durch den gefalteten Papierschirm

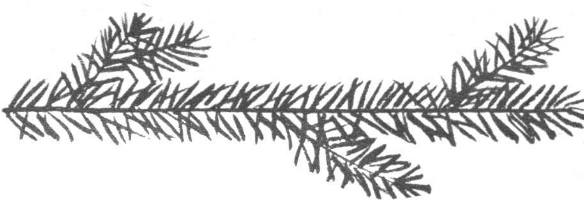


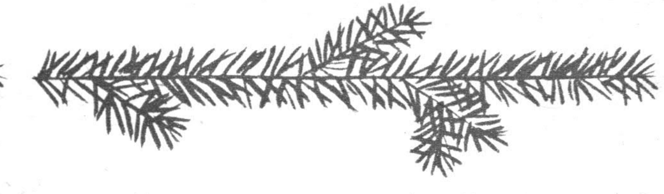
Eine Aufmerksamkeit für unsere Freunde ist das praktische Brotkörbchen aus Bast

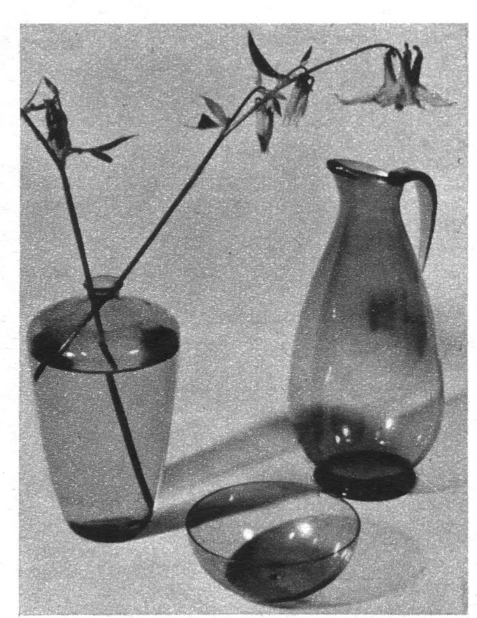


Modische Kette und Schmuckdose: Geschenke, die einem jungen Mädchen Freude bereiten









Blütenzweige in einer zarten Rauchglasvase sind ein Schmuck für das ganze Zimmer

Wenn wir uns in den Vorweihnachtstagen ganz besonders damit beschäftigen, wie wir anderen eine Freude bereiten können, so denken wir meist nicht nur an rein praktische Gegenstände. Die Zeiten, da wir aus der Not heraus unsere Lieben vorwiegend mit solchen Dingen beschenkten, die eigentlich sowieso für den täglichen Bedarf hätten angeschafft werden müssen, sind zum Glück überwunden. Heute schenken wir gern etwas Schönes, Persönliches, das durchaus auch einen Gebrauchswert besitzen soll. Es gibt ja alle Gegenstände in ganz verschiedener Ausführung, vom billigsten bis zum kostbarsten Material. Als Geschenk werden wir etwas wählen, das sich der andere in dieser Ausführung doch vielleicht nicht selbst kauft, das aber natürlich seinem Lebensstil entsprechen, zu ihm passen muß. Diesem Vorhaben kommen die Erzeugnisse des Kunsthandwerks und Kunstgewerbes entgegen, mit denen man seine Wohnung verschönern und bereichern kann.

Unsere Wohnungen und die dafür hergestellten Möbel sind ja heute auf der Grundlage der fortschreitenden Technisierung und der modernen Erkenntnisse über hygienisches Wohnen weitgehend genormt. Und so sind auch die Mittel andere geworden, mit denen man im Guten wie im Schlechten die persönliche Atmosphäre eines Wohnraumes schaffen kann – sie sind eben in jenen Formen der Kleinkunst zu suchen, die wir in den Kunstgewerbegeschäften finden. Das Gute, die wirkliche Kunst sollen wir an der einfachen, klaren Form erkennen, die nicht um ihrer selbst willen da ist, sondern einem praktischen Zweck dient und durch ihre Schlichtheit und Echtheit wirkt. Dabei darf man keinesfalls den Preis als Maßstab für das gute Gerät ansehen, ganz abgesehen davon, daß man auch mit geschmackvollen Dingen die Wohnung geschmacklos einrichten kann. Entscheidend ist neben Form und Farbe das Harmonieren aller Dinge im Raum, wobei oft verhältnismäßig kleinen, aber formschönen Sachen – einem schlichten, dem Geldwert nach billigen Keramikkrug zum Beispiel – große Wirkung zukommt. Daß diese Dinge in Form und Farbe einander nicht weh tun dürfen, besagt durchaus nicht, daß sie gleichen Stils oder uniform sein müßten.

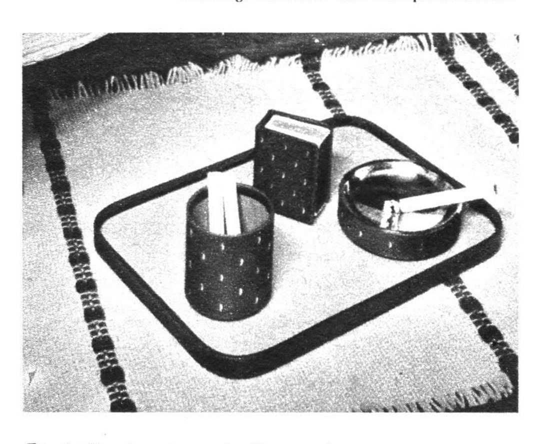
Es ist jetzt erfreulich viel im Handel, was hohen Geschmacksansprüchen gerecht wird. Wir haben mit unseren Bildbeispielen nur eine kleine Auswahl von den in den einschlägigen Geschäften angebotenen Gegenständen herausgegriffen. Sei es das schlichte Teeservice aus gebranntem Ton, die zarte Rauchglasvase, der handfeste Krug mit Schüssel, das aus Bast gearbeitete Brotkörbchen, der Holzleuchter mit feiner Metalleinlegearbeit – jeder dieser Gegenstände ist formschön, materialgetreu und zweckdienlich gearbeitet. Solche und ähnliche Dinge gibt es wirklich und relativ preiswert zu kaufen. Wenn Sie aber nun auf die Suche nach diesem oder jenem Gegenstand gehen, so werden Sie bitte nicht böse, wenn Sie den gleichen vielleicht nicht in Ihrer Gegend bekommen. Im Kunsthandwerk gibt es nun mal keine „Dutzendware". Da kann man sich nur immer wieder überraschen lassen von den vielfältigen, variierten Form- und Farbkompositionen. Wir wollen mit diesen Beispielen nur allgemeine Anregungen geben, denn natürlich kehren gewisse, einmal als schön und praktisch empfundene Grundformen in kleinen modischen Abwandlungen immer wieder.

Sie müssen nun von Fall zu Fall selbst wägen, was am besten in den in Frage kommenden Raum paßt, und das ist beim Schenken oft eine recht diffizile Angelegenheit. Man darf sich dabei nicht nur nach dem eigenen Geschmack richten, sondern muß sich gewissermaßen in die Persönlichkeit dessen versetzen, den man beschenken will, denn auf ihn und in seinem Lebenskreis soll das Geschenk ja wirken, er soll es immer wieder mit Freude betrachten und gern benutzen. – Wenn wir mit solchen Gedanken an die Besorgung der Weihnachtsgeschenke gehen, werden wir bestimmt viel echte Freude bereiten.

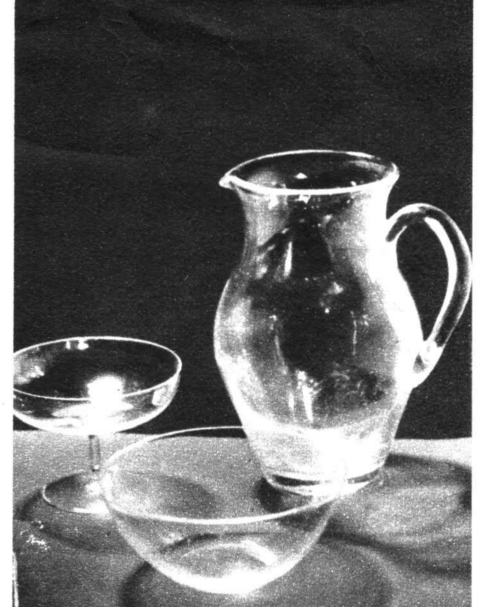
Schlicht gestaltete Gebrauchsgegenstände: Saftkrug, Eisbecher und Kompottschälchen

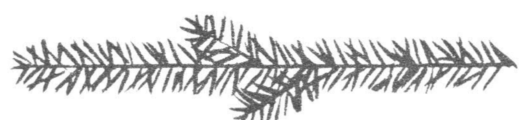


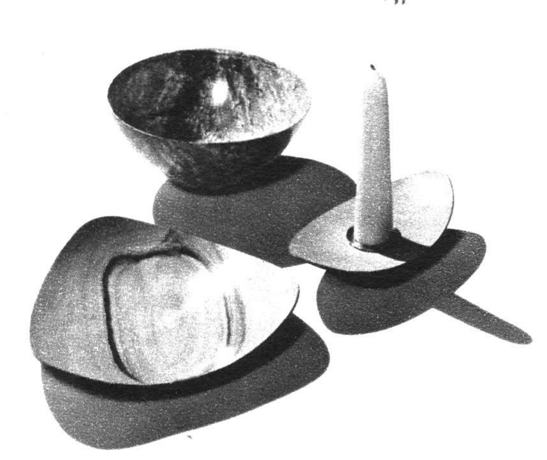
Der besondere Reiz des schlichten Teeservices ist der geflochtene Henkel der Kanne



Für das Rauchservice wurden Pergament, gefärbtes Schweinsleder und Messing verarbeitet



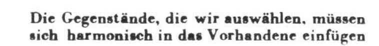




Die schöne Maserung des edlen Holzes kommt in den Schalen sehr wirkungsvoll zur Geltung

Die Gegenstände, die wir auswählen, müssen sich harmonisch in das Vorhandene einfügen







Das Limonadenservice besticht durch seine klare und strenge Linienführung unser Auge



Auch das einfache Gerät für den täglichen Gebrauch soll formschön gestaltet sein



Wie gefällt Ihnen das in seiner Form sehr eigenwillig gestaltete Mokkaservice?





... das sind die sanft verweisenden Worte vieler Muttis in der Vorweihnachtszeit. Das Warten fällt aber auch zu schwer. Viele schöne Dinge wird der Weihnachtsmann bringen, und Muttis und Omas werden dafür sorgen, daß auch etwas Praktisches dabei ist. Der Mantel **25010** ist ein schönes Geschenk für kleine Jungen. Für 2–4 Jahre 1,15 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt X, Bogen A. Einzelschnitt für 1–2, 2–4, 4–6 J. 65 Pf. – Der Anzug **Abb. 2** ist für zweierlei Stoff ebenso geeignet wie für einfarbiges Material. Für 6–8 Jahre 1 m einfarb. Stoff, 140 cm breit, 1,10 m karierter Stoff, 130 cm breit. Schnitt VIII auf dem Bogen B. – Für Buben und Mädchen ist die Leibchenhose **32834** zu arbeiten. Für 3 bis 5 Jahre 0,95 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt IX, Bogen B. Einzelschnitt für 3–5, 5–7 Jahre 65 Pf. – Das reizende Hängerkleidchen **32840** hat eine Passe, die an den Ärmeln etwas übersteht. Für 2–4 Jahre 1,35 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt XI, Bogen A. Einzelschnitt für 2–4, 4–6 Jahre 65 Pf. – Der kleine Mantel **32837** wird mit Pelzröllchen verziert und das im Schnitt enthaltene Mützchen aus Pelz gearbeitet. Für 1–2 Jahre 1 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt XII, Bogen A. Einzelschnitt für 1–2, 3–5 J. 65 Pf. – Der flotte Anorak **32853** kleidet Buben und Mädchen. Er ist mit angearbeiteter Kapuze ausgestattet, die zusammengelegt

Wer guckt denn da durchs Schlüsselloch?



32851
2–4, 4–6 J.

32814
8–10, 10–12, 12–14 J.

32826
9–11, 11–13 J.

Abb. 3
8–10 J.

Foto: Verlag für die Frau
Zeichnung: Ruth Priemer

wie ein Kragen wirkt. Für 6–8 Jahre 1,35 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt X, Bogen B. Einzelschnitt für 6–8, 8–10, 10–12 Jahre 90 Pf. – Zur Skiausrüstung wünschen sich die Jungen das karierte Hemd **24356**. Ein weiteres praktisches Geschenk für sie ist die moderne aufschlaglose Hose **32666**. Zum Hemd für 8–10 Jahre 1,75 m Stoff, 80 cm breit. Zur Hose für 9–11 Jahre 1,10 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt XIII und XIV, Bogen A. Einzelschnitt zum Hemd für 2–4, 4–6, 6–8, 8–10, 10–12, 12–14 J. 65 Pf. Einzelschnitt zur Hose für 3–5, 5–7 J. 65 Pf., 7–9, 9–11, 11–13, 13 bis 15 J. 90 Pf. – Das von kleinen Mädchen gern getragene Winterdirndl **32851** ist mit Zackenlitze verziert. Für 4–6 J. 2,15 m Stoff, 70 cm br. Schn. XI, Bg. B. Einzelschn. für 2–4, 4–6 J. 65 Pf. – Eine moderne Form zeigt der Wintermantel **32814** mit dem nur wenig tiefer gelegten Gürtel und den seitlichen Kellerfalten. Für 8–10 Jahre 1,85 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt XV, Bogen A. Einzelschnitt für 8–10, 10–12, 12–14 Jahre 90 Pf. – Die beiden Kleider **32826** und **Abb. 3** sind ein passendes Geschenk für große Schulmädel. Zum Kleid 32826 für 11–13 Jahre 2,70 m Stoff, 90 cm breit. Schnitt XVI, Bogen A. Einzelschnitt für 9–11, 11–13 J. 90 Pf. Zum Kleid Abb. 3 für 8–10 Jahre 1,85 m Stoff, 130 cm breit und 20/90 cm Garniturstoff. Hierzu Schnitt XII auf dem Bogen B.











FOTOS: HEYPHOT

In jedem Jahr erwecken die Vorbereitungen für den Weihnachtsmarkt die Freude auf das kommende Fest. Schon wenn die ersten Bretter für die Weihnachtsbuden angefahren werden, erwacht in uns die festliche Stimmung mit ihren frohen Erwartungen vielen Wünschen und aufregenden Heimlichkeiten. Wir sehen uns in einem warmen, gemütlichen Zimmer mit Tannenduft und Kerzenschein, schmecken schon den Festbraten und freuen uns auf die glücklichen Gesichter der Beschenkten. Erstrahlt aber erst der Weihnachtsmarkt in seinem vollen Glanz, ist das Fest des Friedens und der Freude nicht mehr fern.

Für unsere Kinder ist die Vorweihnachtszeit voller Erwartungen. Sie sind eifrige Besucher des Weihnachtsmarktes, der sie lockt mit seinen vielen Überraschungen. Was gibt es da auch alles zu sehen! Die Riesenpyramide kann fast mit dem Turm des Leipziger Alten Rathauses konkurrieren. Sogar dem Weihnachtsmann begegnen wir, der gar nicht so zum Fürchten aussieht, wie er manchmal geschildert wird. Deshalb hat der kleine Junge auch keine Angst vor ihm. Und erst die vielen Verkaufsstände mit ihrem bunten Spielzeug! Da sehen wir Teddys und Kasperlepuppen, Trommeln und Trompeten, Möbel für die Puppenstube und kleine Autos. Jutta gefällt besonders die hübsche Puppe mit dem weiten Rock, und der kleine Peter möchte sicher ein lustiges Kasperle. Mutti hält schon das Geld bereit. Schließlich kann selbst ein Weihnachtsmann nicht alles aus eigener Tasche bezahlen.

Eine hübsche Weihnachtsüberraschung für die Kinder – und auch für die Erwachsenen – ist das Marionettentheater im Alten Rathaus. Voller Spannung sitzen die kleinen Zuschauer vor der Bühne und folgen dem wechselvollen Spiel, sobald sich der Vorhang gehoben hat. Kuriose Figuren vielfältiger Art werden von den Puppenspielern wie Lebende bewegt. Verschieden ist die Wirkung des Spiels auf die Kinder. Fröhlich lachen die drei kleinen Mädchen über die Handlung, Karin sitzt nachdenklich daneben, und Klein-Ute lutscht sogar am Daumen.

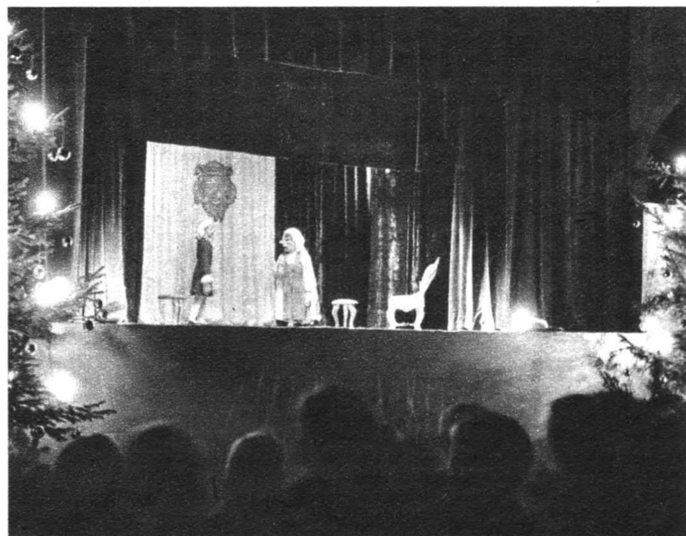
Doch das ist noch längst nicht alles! Zur Abwechslung können sich die Kleinen ein Märchen anhören, erzählt von einer „Märchentante". Die aufmerksamen Gesichter ihrer Zuhörer zeigen, wie sehr sie den Geschmack der Kinder getroffen hat.

Wirklich – die vielen Überraschungen und Sehenswürdigkeiten auf dem Weihnachtsmarkt gehören zu den schönsten Erlebnissen in der Vorweihnachtszeit.

J. V.



Weihnachts-märchen 1961









„Es war einmal!" so fängt es an
in alter Märchenzeit.
Doch kommt das Weihnachtsfest heran,
wird alles Wirklichkeit.

Dann reckt der Pyramide Zier
sich hoch zum Turmesrand.
Sie ruft: „Kommt alle her zu mir
ins bunte Zauberland!"

Und da winkt auch der Weihnachts-
mit freundlichem Gesicht. [mann
Rolf rückt ganz dicht an ihn heran
und fürchtet sich fast nicht.

Nun aber geht das Wünschen los!
Man äugt ins Wunderreich.
Die Qual der Wahl ist riesengroß:
Was wünsch' ich mir denn gleich?

Es lockt im hellen Lampenlicht
so viel verheißungsvoll.
Klein Ulla weiß vor Staunen nicht,
wohin sie greifen soll.

Marlies und Jutta wissen's schon:
Die Puppe – die ist schön!
Da gibt es keine Diskussion:
Die muß gleich mit uns gehn!

Die Wünsche hat der Peter nicht,
und auch nicht Hansemann:
Sie drücken ihre Nasen dicht
an andre Puppen ran.

Hier hängt die ganze Künstlerschar,
vom Kobold bis zur Fee.
Noch sind sie alle steif und starr
vom Wollschopf bis zum Zeh.

Dann zieht man an den Fäden bloß –
schwupp – sind sie schon in Trab!
Sie hüpfen froh und munter los
und zappeln auf und ab.

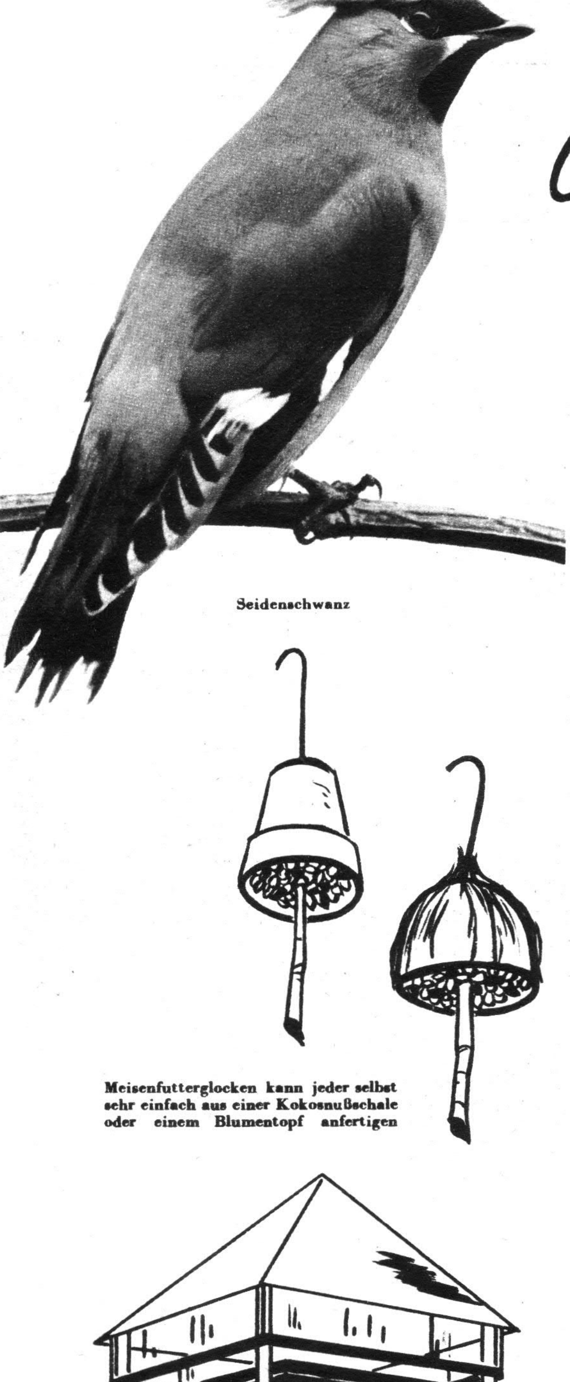
Klingling – jetzt geht der Vorhang auf!
Vorbei des Wartens Pein.
Das Puppenspiel nimmt seinen Lauf
im Weihnachtskerzenschein.

Es sitzt und starrt und guckt und schaut
das kleine Publikum.
Die einen lachen hell und laut,
die andern staunen stumm.

Dann ist der bunte Zauber aus.
Und trennt man sich auch schwer –
es bleibt ein Trost: Heut geht's nach
doch morgen wieder her!! [Haus –

Hannes

Gefiederte Gäste



Seidenschwanz

Meisenfutterglocken kann jeder selbst sehr einfach aus einer Kokosnußschale oder einem Blumentopf anfertigen

Über Nacht hatte es leise zu schneien begonnen. Am nächsten Morgen verbreitete die dünne Schneedecke ungewohnte, überraschende Helle. Verschwunden war das stumpfe Trübbraun und Grau der Wege, der Rasenflächen, der schlafenden Gartenbeete.

Das Futterhäuschen – bisher nur gelegentlich von Haussperlingen bevölkert – hatte Besuch bekommen; Kohlmeisen (Parus major), kleine quicklebendige Vögelchen mit glänzend schwarzem Kopf und Hals, schneeweißen Bäckchen, hellgelbem Bauch, der durch einen Längsstrich wie geteilt aussieht. Wie alle heimischen Meisenarten bleibt die am häufigsten vorkommende Kohlmeise auch im Winter bei uns. Das mag merkwürdig erscheinen, denn alle Meisen sind vorwiegend Insektenfresser, holen mit ihrem schmalen, spitzen Schnäbelchen die Eier und Puppen von Schmetterlingen und anderen Insekten aus den Ritzen der Bäume und Sträucher, fressen im Sommer die gefräßigen, oft zu Tausenden auftretenden Raupen verschiedener Arten, die unseren Obstbäumen großen Schaden zuzufügen vermögen, erhaschen die Schmetterlinge im Flug. Im Winter fällt es ihnen viel schwerer, tierische Nahrung zu finden, besonders dann, wenn Bäume und Sträucher eisüberzogen, schneeverkrustet sind. Dann werden die Meisen zu Körnerfressern, suchen überall nach den ölhaltigen Samen von Wildpflanzen.

Zu den Insektenfressern gehört noch der Kleiber (Sitta europaea), etwas größer als eine Kohlmeise, mit langem spitzem Schnabel, blaugrauem Rücken und rahmgelber Unterseite. Er findet sich dort, wo alte Laubbäume in der Nähe stehen, und kommt, wenn ihn Futternot treibt, auch in die Gärten.

Zu den Kohlmeisen gesellte sich unterdessen eine andere, etwas kleinere Art, die Blaumeise (Parus caerulescens). Mit ihrer hübschen, zartblauen Kopfplatte, den weißen Bäckchen und dem hellgelben Bauch kann sie nicht mit anderen Meisen verwechselt werden.

Und da es seit Tagen recht kalt war, mit Frösten bis minus acht Grad, stellte sich an diesem ersten Schneetag des Novembers auch eine dritte Art der Meisensippe ein, ebenfalls mit schwarzer Kopfplatte, einem kleinen, schwarzen Kehlfleck, fast weißem Bauch und hellbraunem Rücken, die Sumpfmeise (Parus palustris). Auch die Haubenmeise (Parus cristatus) läßt sich gelegentlich an den Winterfütterungen sehen, besonders in Gegenden, die dicht an kleine oder größere Wälder grenzen. Ihr spitzes, schwarzweißes, schmales Federhäubchen kennzeichnet sie so gut, daß sie kaum zu verwechseln ist. Sie hat einen hübschen, trillernden Ruf. „Trillerpfeifchen" könnte sie heißen.

Später kam an diesem Tag ein großer Buntspecht (Dryobates major), angelockt durch das eifrige Hin und Her der Meisen von der Futterstelle zu den nächsten Büschen und Bäumchen. Es war ein Männchen, mit schwarzer Kappe, leuchtendrotem Nackenfleck, großen weißen Schulterflecken, weißem Bauch und roter Unterschwanzdecke.

Es schneite weiter, auch am nächsten Tag. Am Futterhäuschen hatten sich jetzt auch wieder die Sperlinge eingestellt, die vorwiegend am Boden aufpickten, was durch das quecksilbrige Meisenvolk vom Futtertisch fiel. Beide Arten waren vertreten, der Haussperling (Passer domesticus), ein altes Männchen mit hübscher grauer Kopfplatte, schwarzer Kehle und weißen Bäckchen, und sein naher Verwandter, der Feldsperling (Passer montanus), durch seinen schokoladenbraunen Oberkopf und einen kleinen schwarzen Fleck auf den weißen Wangen von einem Haussperling leicht zu unterscheiden. Wie alle Finkenvögel haben auch die Sperlinge als echte Körnerfresser einen kräftigen, dicken Schnabel. Wenn es sich im Laufe des Winters unter den Vögeln erst herumgezwitschert hat, kommen zum Futterhäuschen auch Buchfinkenmännchen (Fringilla coelebs). Wer kennt sie nicht mit ihrer graublauen Kopfplatte, der rötlich-braunen Brust, den beiden weißen Flügelbinden? Sie sind viel bunter als ihre Weibchen, die einem Sperlingweibchen ähneln. Doch Buchfinkenweibchen suchen wir im Winter vergeblich. Sie ziehen bereits im Herbst zusammen mit den flüggen Jungen nach wärmeren Gegenden. Die Männchen sind während des Winters sozusagen Strohwitwer. Darauf weist auch in ihrem lateinischen Namen das Wort coelebs = unbeweibt hin.

Ihnen in der Gestalt ganz ähnlich sind die Grünfinken (Chloris chloris), die sich ebenfalls sehr häufig im Winter in den Gärten, den Parks, an den Fensterfutterplätzen usw. einfinden. Sie sind matt olivgrün gefärbt und haben schöne gelbe Flügelflecken. Oft zeigen sich auch die weitgereisten Bergfinken (Fringilla montifringilla). Das Köpfchen sieht im Winter merkwürdig scheckig braungrau aus. Außerdem haben sie eine schöne orangefarbene Brust und ähnlich gefärbte Schultern. Fliegt ein Bergfink, vielleicht von futterneidischen Buch- oder Grünfinken verjagt, auf, ist der weiße Bürzel, der Schwanzansatz, deutlich zu sehen. Als echter Zugvogel wandert er im Frühjahr wieder zurück in seine Brutheimat, die Wälder Nordeuropas.

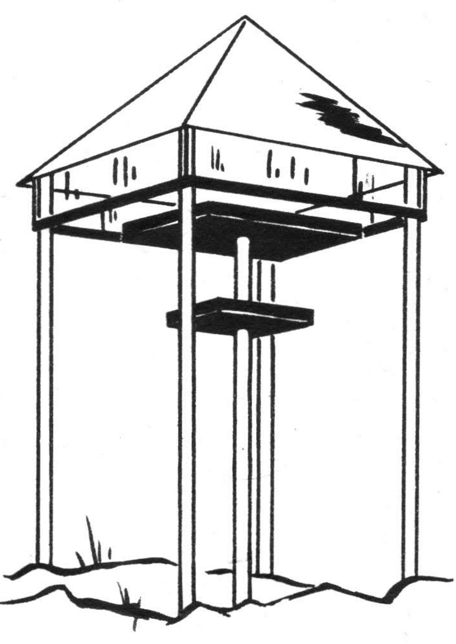
Welche Freude, wenn sich am Futterplatz in strengen Wintern auch einmal Gimpel (Pyrrhula pyrrhula) einfinden, die Männchen mit schwarzem Kopf und grauem Rücken, Brust und Bauch leuchtend karminrot. Dieser farbige Vogel, der auch gern im Käfig gehalten wird, brütet auch bei uns. Doch die im Winter erscheinenden Vögel kommen meistens aus Nordeuropa.

Meisen- und Finkenarten, beides „Körnerfresser", sind nicht die einzigen, die wir im Winter in den Gärten und Parks, an den Futterhäuschen beobachten können. Oft kommen auch Weichfresser, mit Vorliebe Amseln (Turdus merula), gelegentlich auch überwinternde Stare (Sturnus vulgaris) und als nordöstliche Wintergäste Weindrosseln (Turdus musicus) an die Futterplätze. Der kleine possierliche Zaunkönig (Troglodytes troglodytes) mit dem kurzen, hochgestelzten Schwänzchen, bleibt im Winter ebenfalls bei uns.

Garten- und Waldbaumläufer (Certhia brachydactyla, Certhia familiaris), kleine, braune Vögelchen, die behende an den Baumstämmen aufwärts huschen, die Ritzen nach Spinnenkokons und Insektenlarven absuchend, treibt der Hunger in die Gärten. Und es ist gar keine Seltenheit, wenn sich auch Rotkehlchen (Erithacus rubecula) bei Schnee und Eis einfinden, diese herrlichen Sänger mit dem leuchtendroten Brustlatz und den großen schwarzen Augen.

Nicht in jedem Winter können wir am Futterhäuschen einige Weitgereiste unserer Gefiederten beobachten. Der auffallendste ist der Seidenschwanz (Bombycilla garrulus), ein vorwiegend brauner, reichlich sperlingsgroßer Vogel mit Federhaube und auffallend gelber Schwanzspitze. Er frißt mit Vorliebe Beeren der verschiedensten Art. Manche Jahre taucht im Winter auch der sibirische Tannenhäher (Nucifraga caryocatactes macrorhynchos) auf. Er ist so groß wie ein Eichelhäher, dunkelbraun mit vielen weißen Tropfenflecken auf Rücken, Brust und Bauch, dabei meist recht zutraulich. Er und der Seidenschwanz sind ausgesprochene Invasionsvögel, die bei uns oft jahrelang nicht zu sehen sind, dann plötzlich im Winter in Massen auftauchen, zum Teil bei uns bleiben bis zum Frühjahr, zum Teil weiter nach Westen ziehen.

Mit Ausnahme unserer beiden Sperlingsarten stehen alle unsere gefiederten Wintergäste unter Naturschutz. Sie dürfen weder gefangen noch geschossen werden. Doch wer wird das schon tun? Glücklicherweise haben die meisten Menschen ungetrübte



Für große Gärten oder Parks ist das Hessische Futterhaus besonders geeignet. Die Seitenwände sind verglast.



Sumpfmeise und Blaumeise

Freude an dem gefiederten Völkchen, das sich im Winter in unseren Gärten an den Futterstellen tummelt. Viele der Wintergäste bringen außerdem durch das Vertilgen zahlreicher Insekten und deren Brut den Gartenbesitzern, aber auch der Forstwirtschaft beachtlichen Nutzen. Sie spielen bei der biologischen Schädlingsbekämpfung eine große Rolle. Wir haben also allen Grund, ihnen über die Notzeit des Winters hinwegzuhelfen.

Womit soll im Winter gefüttert werden? Das ist leicht aufzuzählen. Alle unsere Körnerfresser (besonders die Finkenarten), zu denen wir im Winter auch die insektenfressenden Arten zählen, also Meisen, Kleiber, Spechte, brauchen fett- und ölhaltige Sämereien. Dazu gehören Sonnenblumenkerne, Hanf- und Leinsamen, Mohn. Das Futter kann entweder lose in die Futterhäuschen im Garten oder vor dem Fenster gestreut oder in Rindstalg eingegossen werden. Für unsere Weichfresser sind im Sommer und Herbst gesammelte und getrocknete Beeren des schwarzen Holunders, der Eberesche, des Efeus, des Weißdorns, des wilden Weines am besten. Sie fressen außerdem gern Haferflocken, kleingeschnittenes Obst und kleine Fleischreste.

Es ist sehr wichtig zu wissen, wie gefüttert werden soll, denn leider wird in dieser Beziehung aus Unkenntnis viel Unnützes und Falsches getan. Das Futter brauchen die Vögel dann am nötigsten, wenn sehr starker Frost herrscht, wenn Bäume und Sträucher vereist oder reifverkrustet sind oder wenn eine hohe Schneedecke liegt. Die oft angebotenen Futterhäuschen, vier Stäbe in den Ecken, ein Dach darüber, ein Bodenbrett mit schmalen Leisten, sind völlig ungeeignet. Bei Sturm und Schneetreiben ist das Futter im Nu eingeschneit. Kein Vogel findet es. Und da die meisten unserer Kleinvögel nicht länger als einen Tag zu hungern vermögen, gehen viele von ihnen an solchen Tagen ein. Damit das Futter nicht einschneien oder naß werden kann, muß das Dach des Futterhäuschens so weit heruntergezogen sein, daß es mit dem Futtertisch eine Linie bildet. Gut bewährt hat sich das Hessische Futterhaus (siehe Zeichnung). Die Seitenwände sind verglast, damit man die von unten einfliegenden Vögel sehen kann. Ein kleineres, tiefer angebrachtes Futterbrettchen dient zum Anlocken. Am Fenster ist ein kleiner Futterkasten, den wir uns mit ein wenig Geschick selbst bauen können, sehr zweckmäßig.

Zum Aufhängen vor dem Fenster, auf dem Balkon, im Garten, an Sträuchern und Bäumen eignen sich – allerdings nur für Meisen – die im Handel erhältlichen Meisenfutterringe sehr gut. Aus einem Gemisch von Rindstalg und Sämereien können wir uns etwas Ähnliches leicht selbst herstellen, indem wir durch den Boden eines kleinen Blumentopfes ein dünnes, unten weit herausragendes rundes Hölzchen stecken. Anstelle des Blumentopfes kann man auch eine Kokosnußschale oder ein kleines, viereckiges Holzkästchen benutzen. Dann wird der Rindstalg geschmolzen und im Verhältnis 1:1 mit den erwähnten Sämereien vermischt, gut umgerührt und in den Blumentopf oder die Kokosnußschale gegossen. Mit der gleichen Mischung können wir kleine Fichten überziehen, die wir im Garten als Futterbäumchen aufstellen und die bald eifrig von Vögeln besucht werden. Auch Fichtenzapfen kann man mit dem Talg-Körnergemisch überziehen und vor dem Fenster und im Garten aufhängen. Das Fett der Speckschwarten fressen unsere Meisen besonders gern. Nur müssen die Schwarten von ungesalzenem Speck sein.

Wer Einzelheiten über den Selbstbau von Winterfutterapparaten wissen möchte, lasse sich ein kleines Merkblatt von unserer Staatlichen Vogelschutzwarte Seebach (Kreis Mühlhausen/Thür.) schicken.

Mancher mag fragen, ob es überhaupt nötig ist, unsere heimischen Vögel im Winter zu füttern. Gewiß, vor hundert Jahren gab es so etwas kaum, unsere Vögel sind trotzdem nicht ausgestorben. Im Laufe der letzten Jahrzehnte haben sich jedoch die natürlichen Lebensbedingungen für viele der genannten Vogelarten wesentlich verschlechtert. Mit dem Rückgang der Waldbestände, der starken Durchforstung, der Beseitigung aller hohlen Bäume, dem Verschwinden der Altholzbestände sind auch die Nahrungsquellen für unsere Kleinvögel geringer geworden. Wenn wir also im Winter an unsere gefiederten Freunde denken und ihnen helfen, haben wir einmal die Genugtuung, etwas für die nützlichen Helfer im Kampf gegen Obst- und Gartenschädlinge zu tun, zum anderen die Freude, die Vögel so aus der Nähe zu beobachten, wie es uns sonst kaum möglich ist. Die kleine Mühe des regelmäßigen Fütterns lohnt sich also doppelt.

Kurt Gentz

Sie sollen doch nicht hungern, wenn Baum und Strauch vereist sind, und sie im Wald keine Nahrung finden

Rotkehlchen

Fotos: Böhlke (1), Franz (2), Hoffmann (1), Pritsche (1)

Sie zerbrechen sich schon seit einiger Zeit den Kopf darüber, was Sie denn Ihren Lieben diesmal zum Weihnachtsfest schenken könnten? Unser Vorschlag ist: Machen Sie doch eine Handarbeit! Sie können damit ganz auf persönliche Wünsche, die Sie sicher bereits erraten haben, eingehen, und werden so mit einem selbstgearbeiteten Geschenk große Freude bereiten. Wenn Sie rechtzeitig anfangen, bekommen Sie noch einen hübschen Pulli, eine praktische Weste oder einen modischen Vestover fertig. Wenn Sie wenig Zeit haben, können Sie ein modernes Kissen oder eine Mütze arbeiten.

Außer den selbstgearbeiteten Geschenken bringen wir Ihnen einige Anregungen für die Verpackung. Die Abbildung links unten zeigt einen als Puppe verkleideten Pullover. Dafür schneiden Sie abbildungsgemäß aus Karton zwei gleichgroße Teile zu. Sie schneiden in beliebiger Verteilung einige Kreisflächen heraus und malen ein Gesicht auf. Sie befestigen die Teile mit den Kopfseiten aneinander. Dazwischengeklebte, dicke Wollfäden ergeben die Haare. Den zusammengelegten Pullover schieben Sie zwischen die Kartonteile, legen die Ärmelenden nach vorn und binden die Teile seitlich zusammen.

Das gestrickte Geschenk für „Ihn" rollen Sie in farbiges Krepp-Papier und binden die Enden zusammen. Um diese Rolle kleben Sie ein Stück in der Farbe passenden Karton, aus dem Sie einige Sterne herausgeschnitten haben. – Einen Pulli legen Sie auf ein entsprechend großes Stück Karton. Sie umhüllen das Ganze mit Zellophanpapier, dem Sie einige Sternchen aufmalen oder aufkleben und binden ein farblich passendes Bändchen darum. – Sicher haben Sie selbst noch viele Ideen, wie Sie Ihren Gaben eine ganz besondere Note verleihen. Nett verpackt werden Geschenke stets Freude auslösen.

Machen Sie doch eine Handarbeit!

Abb. 4. Gestrickte Mütze. Material: etwa je 60 g schwarzes und beigefarbenes mittelstarkes Wollgarn. Das schwarze und das beigefarbene Wollgarn zusammen verarbeiten, so daß die Strickerei meliert erscheint. Stricknadeln Nr. 2½, Patentmuster: 1. Runde: abw. (abwechselnd) 1 M. (Masche) rechts, 1 M. mit Umschlag abheben. 2. Runde: abw. 1 M. mit Umschlag abheben, die M. mit dem Umschlag links zusammenstricken. 3. Runde: abw. 1 M. mit dem Umschlag rechts zusammenstricken, 1 M. mit Umschlag abheben. Die 2. und 3. Runde wiederholen. Am Modell ergaben 10 M. und 26 Runden 5 cm im Quadrat. – Die Mütze am unteren Rand beginnen (80 M.) und bis zur Linie in Runden im Patentmuster stricken. Zur Bildung der runden Kopfform bei der Linie und dann noch 4mal nach je 2,5 cm in der Höhe an 4 gleichmäßig verteilten Stellen M. abnehmen. Für 1 Abnehmestelle 1 linke, 1 rechte und 1 linke Patent-M. links zusammenstricken. Die letzten M. zusammenziehen.

Abb. 5. Beschreibung auf dem Bogen.

Abb. 6. Pullover mit Rollkragen. Material: etwa 350 g rotes mittelstarkes Wollgarn, Stricknadeln Nr. 2½. Streifenmuster: In Reihen abwechselnd 1 M. (Masche) rechts verschränkt, 1 M. links. Obenauf rechts: Hinreihen rechts, Rückreihen links stricken. Am Modell ergaben bei beiden Mustern 15 M. und 21 Reihen 5 cm im Quadrat. – Vorderteil, Rückenteil (je 98 M.) und die Ärmel (je 57 M.) je für sich am unteren Rand beginnen und im Streifenmuster stricken. Von den Linien an obenauf rechts weiterarbeiten. Dabei in der 1. Reihe zur Erreichung der Schnittbreite an Vorder- und Rückenteil je 22mal, an den Ärmeln je 15mal 1 M. rechts verschränkt aus dem Verbindungsfaden herausstricken. Von den Reihenlauflinien an über alle M. im Zusammenhang in Rechtsrunden weiterarbeiten. Zwischen den Teilen je 8 M. für die Raglanstreifen dazu neu anschlagen, die links zu stricken sind. Zur Bildung der Raglanschrägung abnehmen und M. verkreuzen. Dafür in der 4. Runde wie folgt stricken: die 4.letzte, 3.letzte und vorletzte Rechts-M. vor jedem Raglanstreifen auf 1 Hilfsnadel nach vorn nehmen, dahinter die 3 folgenden M. rechts verschränkt zusammenstricken (siehe Probe 6a auf dem Bogen), die 1. M. von der Hilfsnadel rechts, die 2 letzten M. links stricken, 4 M. links, 3 M. auf eine Hilfsnadel nach hinten nehmen, die folgenden 2 Rechts-M. links stricken, die 1. M. von der Hilfsnadel rechts stricken, die 2 letzten M. auf die linke Nadel heben und 3 M. rechts verschränkt zusammenstricken. In der 8. Runde verkreuzen, wie in der 4. Runde beschrieben, nur die 5.letzte, 4.letzte und 3.letzte Rechts-M. auf eine Hilfsnadel nehmen und dann 4 M. zusammenstricken, außerdem nach jedem Raglanstreifen anstatt 3 stets 4 M. zusammenstricken. Diese 8 Runden fortlaufend wiederholen. Für den Schlitz in der hinteren Mitte die Arbeit bei Pfeil teilen und in Reihen obenauf rechts und die 8 Raglanmaschen obenauf links (d. h. die Hinreihen links, die Rückreihen rechts) stricken. Für den Rollkragen aus den M. des Halsausschnittrandes von rechts neue M. (107 M.) herausholen und im Streifenmuster stricken. Den Rollkragen umschlagen und dem Schlitz einen Reißverschluß unternähen.

Abb. 7. Beschreibung auf dem Bogen.

Abb. 8. Dreifarbiger Kissenbezug mit Wattesteppere!. Material: für das 55 × 40 cm große Kissen blauer, grauer und gelber Waschstoff, Watteline, Futterstoff, zum Sticken blaues und gelbes Perlgarn. Zunächst 1 gelben, 2 graue und 2 blaue 11 cm breite und 80 cm lange Streifen fadengerade mit Nahtzugabe zuschneiden. Dann die Streifen (1 blauen, 1 grauen, 1 gelben, 1 blauen und 1 grauen) an den Längsseiten zusammennähen. Beiderseits der Nähte in 0,5 cm Abstand je 1 Gewebefaden ausziehen. Nun der Kissenplatte Watteline und den Futterstoff unterheften. Anstelle der ausgezogenen Fäden, durch alle Stofflagen greifend, mit doppeltem Perlgarn in die blauen Streifen gelbe, in den gelben und in die grauen Streifen blaue Steppstichlinien sticken. Zuletzt die Seitennähte schließen.

Abb. 9. Kissenbezug mit aufgestickten Quadraten. Material: für das 55 × 40 cm große Kissen starker grauer Wollstoff, zum Sticken etwas weißes und gelbes mittelstarkes Wollgarn. – Der vorderen Kissenplatte abbildungsgemäß in beliebiger Verteilung 1,5 cm große gelbe und weiße Quadrate aufsticken. Die Quadrate sind mit dichten Spannstichen über einen 1,5 cm breiten Pappstreifen in senkrechter Richtung zu sticken (s. Probe 9a a. d. Bg.). Nach dem Sticken den Pappstreifen herausziehen. Zuletzt die Seitennähte schließen.

Abb. 10 und Abb. 11. Beschreibungen auf dem Bogen.









Abb. 4. Kleidsam und warm ist die im Patentmuster gestrickte Mütze mit breitem Rand. Zwei Farbfaden wurden zusammen verarbeitet, so daß die Strickerei meliert wirkt. Schnitt für etwa 6 Jahre. **Abb. 5.** Die zweifarbig im Karomuster gestrickte Weste für Knaben ist praktisch und kindlich. Die Pünktchen werden zuletzt im Strickstich aufgestickt. Schnitt für etwa 10 Jahre auf dem Bogen. **Abb. 6.** Von Mädchen oder Jungen kann der gestrickte Pullover mit Rollkragen getragen werden. Durch Verkreuzungen entsteht die Raglanbetonung. Der Schnitt ist für etwa 8 Jahre auf dem Arbeitsbogen. **Abb. 7.** Der aparte Pullover mit doppeltem Kragen wurde im zweifarbigen Querstreifenmuster obenauf rechts gestrickt. Die Pünktchen sind im Spannstich aufgestickt. Schnitt für 92 cm Oberweite. **Abb. 8.** Der Kissenbezug mit Wattestepperei ist aus Stoffstreifen in drei Farben zusammengesetzt. Beiderseits der Nähte sind die Linien im Steppstich mit Stickgarn in abstechenden Farben auszuführen. **Abb. 9.** Einfach und rasch nachzuarbeiten und sehr hübsch in der Wirkung ist dieser Kissenbezug. Kleine Quadrate in zwei Farben werden in beliebiger Verteilung mit Spannstichen aufgestickt. **Abb. 10.** Der Vestover mit spitzem Ausschnitt für Herren wurde in einem einfachen Zopfstreifenmuster gearbeitet. Die Blenden sind glattgestrickt. Schnitt für 92 cm Oberweite auf dem Bogen ersichtl. **Abb. 11.** Modisch und schick ist der aus Stoff und Strickerei kombinierte Herrenvestover in legerer Schnittform. Der Schnitt ist für 100 cm Oberweite auf dem beiliegenden Schnittbogen gegeben.

Fotos: Verlag für die Frau (2) DEWAG-Werbung Leipzig / Dorothea Schmidt (3)



FEINSEIFE · PARFÜMS

Kleine Geschenke

bringen Freude, wenn sie mit Bedacht ausgewählt und mit einem freundlichen Wort überreicht werden. Natürlich müssen diese kleinen Geschenke auch für sich selbst sprechen, wie zum Beispiel die modernen FLORENA-Geschenkpackungen.



VEB ROSODONT-WERK · WALDHEIM/S





Pelze vom Leipziger Brühl (Schluß des Artikels von Seite 4/5)

nicht das Herz höher schlagen beim Anblick der Zuchtnerze, die unsere Republik selbst aus ihrer Pelztierfarm Appelburg in Plau auf der diesjährigen Leipziger Auktion angeboten hat? Die schönen Farben vom dunkelsten Braun über zartes Pastell bis zum Weiß sind der Kunst und jahrelangen Erfahrung unserer Züchter zu verdanken.

Groß war die Nachfrage nach sowjetischen Persianern, denn unter den Wareneignern befand sich in diesem Jahr erstmalig wieder die Sowjetunion als Land mit dem reichsten Fellaufkommen der Welt. Begehrt waren auch die Murmelfelle aus der Mongolischen Volksrepublik, denen man in ihrem struppigen Rohzustand nicht ansehen kann, welch schönes, seidigglänzendes Material die Verarbeitungsindustrie Leipzigs, die darin eine vorrangige Stellung in der Welt besitzt, daraus herzustellen vermag. Zu den Wareneignern gehörten weiterhin die Koreanische Volksrepublik, Polen, die CSSR und Italien. Andere Länder haben inzwischen ihren Wunsch ausgedrückt, in Zukunft auch ihre Felle nach Leipzig zur Versteigerung zu bringen, denn sie haben die günstige geographische Lage dieser Stadt für solche Veranstaltungen erkannt. Auf der anderen Seite aber ist das ein Beweis dafür, daß Leipzig als internationaler Auktionsplatz in all den Jahren nichts von seiner Beliebtheit eingebüßt hat und erneut zur Belebung des internationalen Rauchwarenhandels beiträgt.

Ch. Riechers

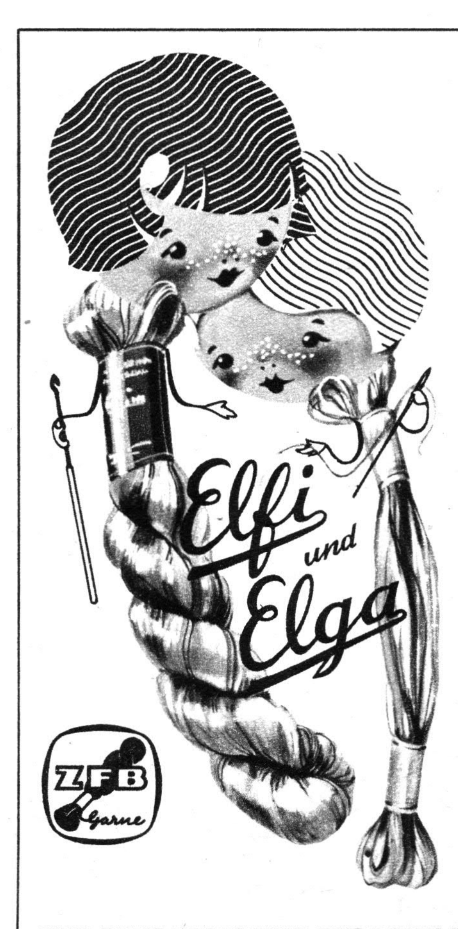
Unsere bewährten

Strickmodell-Schnitte

beraten Sie modisch und stricktechnisch.

Lassen Sie sich in Ihrem Fachgeschäft die neue Herbst-Winterkollektion schöner Strickmodelle vorlegen.

VERLAG FÜR DIE FRAU



DEWAG Zwickau – Neumann

... verschönen Ihre selbstgefertigten Häkel- und Stickereiarbeiten. Große Haltbarkeit und Farbechtheit gehören zu ihren hervorragendsten Eigenschaften. Deshalb zur Anfertigung von Tischdecken und Storeansätzen Kunstseiden-Filetgarn „Elfi" und für feine Stickereien Kunstseiden-Sticktwist „Elga" verwenden.

Erhältlich in Fach- und Kunstgewerbegeschäften.
Hergestellt von

VEB ZWIRNEREI UND FÄRBEREI BERGA/ELSTER

Die Erziehung der Kinder gehört zu den alltäglichen Pflichten der Eltern, insbesondere der Mütter. Aber leider wird sie nicht immer mit der nötigen Umsicht wahrgenommen. Schenken wir unserem Kind wirklich die Beachtung, die es benötigt? Oft halten uns die eigenen Wünsche, die eigenen Ziele gefangen, ja, wir sehen sogar manchmal über das uns am nächsten Liegende hinweg.

Wie oft hören wir z. B. eine Mutter stöhnen: „Kind, frag nicht so viel!" Sie ist abgespannt, unlustig, vielleicht hat sie auch Ärger gehabt. Schließlich fährt sie das Kind grob an. Das Kleine erschrickt und schweigt. Doch nicht lange. Da Kinder mit offenen, klaren Augen die sie umgebende Welt betrachten und oft Dinge sehen die ihnen unbegreiflich vorkommen, fragen sie wieder und immer wieder. Das Kind wird größer werden und andere Fragen stellen. Jetzt sind sie nicht mehr nur unbequem, sie sind sogar recht schwierig zu beantworten. Es glaubt nicht mehr ohne weiteres alles, was die Erwachsenen sagen, denn es passiert, daß ihre Auskünfte recht unterschiedlich sind.

Zunächst scheint die Sache ganz klar. Ein Kind will Auskunft haben, will nicht mit Ausreden abgespeist werden, und es wird auch nicht durch ablenkende Süßigkeiten oder Spielsachen zufriedengestellt; es will die Aufmerksamkeit der Mutter haben. Ein kleiner Mensch kann seine Probleme noch nicht recht in Worte fassen. Wenn wir uns nicht die Zeit nehmen und die Mühe machen, uns auch diesem Unausgesprochenen zu widmen, lassen wir es mit dem, was es bedrückt, allein. Solange sich ein Kind mit Fragen vertrauensvoll an die Eltern wendet, sollten wir dankbar sein und versuchen, uns dieses Vertrauen zu erhalten. Bedenklich wird es erst, wenn Kinder nicht mehr fragen, nicht mehr zu den Eltern kommen, wenn sie versuchen, allein fertig zu werden oder sich Informationen aus unbekannten Quellen holen. Jetzt plötzlich erkennen wir, daß wir mit dem Vertrauen des Kindes etwas sehr Kostbares verloren haben. Kinder haben ein Recht darauf, zu allen Fragen eine richtige und ernsthafte Antwort zu bekommen. Dafür sollten wir uns die Zeit nehmen. Irgendwann muß es eine Stunde geben, die dem Kind ganz allein gehört, seinen Freuden, kleinen Kümmernissen, seinen Problemen. Dann müssen wir nur für das Kind da sein, ihm aufmerksam zuhören, selbst wenn noch soviel Arbeit im Hause liegen bleibt.

Es gibt Mütter, die ihr Kind einfach „abschieben", wenn sie überarbeitet sind oder wenig Zeit haben. „Komm, geh spielen!" Die Kleinen treiben sich dann auf der Straße herum, gehen „auf Besuch" oder hocken im Treppenhaus. Da ist die kleine Bärbel. Ihre Mutter hat ein etwas unausgeglichenes Temperament. Zeiteinteilung und Ordnung sind nicht ihre starken Seiten. „Du, höre mal ...", sagte Bärbel zu mir und wies nach oben, wo die Stimmen ihrer Eltern in einem nicht gerade sanften Duett deutlich zu hören waren. „Die Großen", meinte Bärbel und sah mich ernsthaft an, „die können sich zanken, wir Kinder aber müssen immer artig sein!" Vier Jahre ist Bärbel alt, und schon beginnt sie über die Widersprüche nachzudenken, die im Verhalten der Eltern liegen. Sie macht sich ihre eigenen Gedanken und weint viel. „Heulsuse" nennt die Mutter sie. Sie hat jedoch unrecht. Ebenso wichtig wie Essen und Trinken ist für Kinder eine gleichbleibende, freundliche Atmosphäre. Sorge und Leid können Kinder viel schmerzlicher bedrücken, als Eltern es zu ahnen vermögen. Dazu braucht ein Kind während seines Heranwachsens auch eine gewisse Ordnung im Tagesablauf. Wird sie dauernd gestört, leidet auch das Gleichgewicht des Kindes darunter.

Wir reden von einer naturgegebenen, inneren Verbundenheit zwischen Eltern und Kindern und glauben, daß allein schon aus diesem Grunde alles andere in ein gutes Lot kommen wird und jede tiefere Beschäftigung mit dem Kind überflüssig ist. Tun wir nicht alles für unser Kind? Wir sorgen dafür, daß es richtig ernährt und ordentlich gekleidet wird, daß es fleißig lernt, und es kommt uns am Sonntag auch nicht auf ein paar Mark an. Das Kind soll sich damit einen netten Tag machen, es kann ins Kino oder zu einer Sportveranstaltung gehen, Eis essen oder sonst irgend etwas unternehmen, was ihm Spaß macht. Aber wissen wir auch, was unser Sohn oder unsere Tochter an diesem Tage wirklich tun? Wissen wir wirklich genau, mit wem sie Umgang haben? Auch die Freunde unserer Kinder formen deren Charakter. Wissen wir, ob es gute Freunde sind?

Die junge Familie P. hat eine neue Wohnung bekommen. Eifrig und mit Freude wurde sie eingerichtet. „Es könnte so schön sein", sagt Frau P. verzagt, „... aber seit wir in der neuen Wohnung sind, ist mit unserem Jungen kein Auskommen mehr. Er ist widerspenstig, störrisch, frech, nichts gefällt ihm, ja, wir haben ihn sogar dabei überrascht, wie er versuchte, die neuen schönen Möbel mutwillig zu beschädigen. Mein Mann hatte ihm daraufhin nachdrücklich die Leviten gelesen, aber nichts hat geholfen. Wir wissen wirklich nicht mehr, was wir mit ihm anstellen sollen!" Ich habe die Wohnung gesehen. Sie ist schön, modern, jedes Stück ist wohl ausgewogen. Nur ist es die Wohnung eines jungen kinderlosen Paares. Für ein Kind ist kein Platz. Man hat es und seine Bedürfnisse vergessen. Für den Jungen war sein bisheriges Heim nicht beengt. Hier saß er mit den Großen am Tisch, hier konnte er spielen, mit Plastilina kneten, Papiere zerschnipseln. Hier war er mittendrin, wurde beachtet, und wenn es mal einen Kratzer gab oder ein paar Flekken, das war nicht so schlimm. In der neuen Wohnung jedoch weiß er nicht, wohin. Die Küche ist klein, dort ist er im Wege, im Schlafzimmer ist nichts, da sind nur Betten, und im Wohnzimmer stehen die neuen Sachen, die er nicht berühren darf. Auch dieses Kind fühlt sich irgendwie „abgeschoben". Es wehrt sich dagegen mit Mitteln, die kindgemäß sind, es will erzwingen, daß es die Eltern mehr beachten. Selbst mit größeren Kindern wird es Trotzgeheul und schludrig gemachte Schularbeiten geben, wenn sie keine Ecke haben, die nur ihnen gehört.

Das ist keinesfalls gut. Kinder brauchen ihr eigenes Reich, und sei es auch noch so winzig. Ein kleiner Tisch, ein Hocker, ein Schränkchen oder ein Regal für ihre Sachen genügen schon. Dieser Platz darf ihnen nicht streitig gemacht werden. Gerade beim Spiel entwickeln sich die schöpferischen Kräfte des Kindes. Wie sollen Kinder sonst zur Ordnung erzogen werden, wenn ihnen nicht die Möglichkeit gegeben wird, ihre Sachen an einem bestimmten, dafür geeigneten Platz unterzubringen?

Kinder wollen in die Familiengemeinschaft einbezogen werden, und zwar uneingeschränkt. Warum sollen sie von einem bestimmten Alter ab schließlich nicht dabei sein, wenn es kleine Sorgen des Alltags zu besprechen gibt? Wenn es gilt, den Familien-Etat aufzustellen, wenn darüber gesprochen wird, wie die Haushaltarbeiten einzuteilen sind, oder wenn die Eltern Berufserfahrungen austauschen? Sie werden dabei lernen, daß ihre Eltern sehr fleißig sein müssen, um das Geld zu verdienen, von dem alle leben, und daß dieses Geld nicht vergeudet werden darf. Sie werden erfahren, wie zeitraubend und mühsam es ist, Schmutz zu beseitigen, Kleidungsstücke wieder in Ordnung zu bringen, und sie werden in Zukunft achtsamer sein.

Manche Mütter glauben, die Erziehung ihrer Kinder bestünde darin, sie zu verwöhnen und all ihre Wünsche zu erfüllen. Daß sie aber mit ein wenig ihnen gewidmeter Zeit mehr erreichen und größeren Einfluß auf die Charakterbildung ausüben, wird ihnen meist nicht recht klar. Frau W. liebt es, ihre Töchter recht nett anzuziehen. Sie sitzt oft bis tief in die Nacht hinein an der Nähmaschine und ist glücklich und stolz, wenn alle Leute ihre hübsch gekleideten Mädchen bewundern. Sie wird zwar nervös dabei, ist immer müde und verdrießlich, aber sie glaubt fest daran, ihr Bestes zu tun, und wird böse, wenn die Kinder, die durchaus nicht immer so besonders schön angezogen sein möchten, ihre Mühe gering achten.

Alle diese Kümmernisse in den angeführten Beispielen haben eine Wurzel. Jede Mutter möchte, daß sich die guten Anlagen ihres Kindes entfalten. Doch ohne ein Eingehen auf seine altersmäßig bedingten Probleme wird sich kein Erfolg einstellen. Um ein junges Menschenkind zu formen, müssen sich die Eltern bemühen, in sein Wesen einzudringen, sich die Zeit nehmen, es zu verstehen, kurz, Zugang zu seinem Herzen zu finden.

Ch. Majoll Büttner

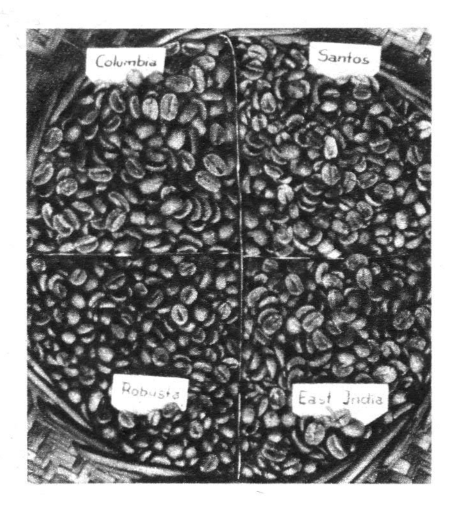


Foto: Eicke

Der Weg zum Herzen des Kindes

Nicht immer vermögen die Eltern auf die vielen Fragen, die täglich bei der Erziehung auftreten, eine Antwort zu finden. Es ist deshalb sehr zu empfehlen, sich in einem der Bücher, die sich mit Problemen der Kindererziehung beschäftigen, Rat zu holen. Hier sei nur hingewiesen auf: Otto Ernst Kurz „Kleines Elternbuch", A. S. Makarenko „Ein Buch für Eltern" und „Vorträge über Kindererziehung", und auf die Zeitschrift und Schriftenreihe „Elternhaus und Schule", Volk und Wissen Verlag.

Eine Tasse Kaffee






In den Lagerhallen stapeln sich die Säcke mit dem Rohkaffee aus den bedeutendsten Kaffeeanbauländern

Etwa elf Minuten dauert ein Brand in dem Röstofen, dann rutschen die nächsten Bohnen in die Brennkammer


Um die optimale Röststufe zu erhalten, wird der Kaffee durch das Rührwerk auf dem Kühlsieb sofort abgekühlt

Am besten schmeckt er, wenn man ihn so recht in Muße genießen kann, sich an dem köstlichen Duft, der betörend in die Nase steigt, erfreut und bei jedem Schluck von dem herrlichen Aroma umschmeicheln läßt. Haben Sie sich nicht selbst schon manchmal an die behagliche und zugleich entspannende Atmosphäre einer Kaffeestunde erinnert – im Kreise der Familie, mit Freunden und Bekannten oder mit „ihm" beziehungsweise „ihr" in einer verschwiegenen kleinen Konditorei? Nun, so interessant und unterhaltsam dies alles sein mag, heute soll uns nicht die Geschichte des Kaffees (und die „Geschichten", die damit im Zusammenhang stehen) beschäftigen, sondern wir wollen Ihnen von der Kaffeebohne selbst etwas erzählen, die einen weiten Weg zurückgelegt hat, bis Sie sie – röstfrisch verpackt – in den Geschäften kaufen können.

Der Kaffee wächst auf strauchartig gehaltenen, stark belaubten Bäumen, die in den feuchten Klimazonen der Tropen gedeihen, und zählt zu den Labkrautgewächsen. Daraus ergibt sich eine gewisse Verwandtschaft der Kaffeetrinker mit den Liebhabern einer würzigen Bowle – denn eins der klassischen Gewürze für Getränke dieser Art gehört zur gleichen botanischen Familie: es ist das Waldmeisterkraut! Aus der weißen, jasminartig aussehenden (und auch ähnlich duftenden) Blüte entwickelt sich eine rote Kirsche, die sich im Verlauf von sieben bis elf Monaten bis zur Reife dunkelbraun färbt und meistens zwei Samen (die Bohnen) enthält. In den Spitzen der Kaffeebäume wachsen auch einsamige Früchte heran, die nach der Ernte bzw. Aufbereitung abgesiebt werden. Diese Bohnen gelangen als sogenannter Perlkaffee in den Handel und sind – entgegen einer weitverbreiteten Meinung – qualitativ nicht besser als die übrigen Bohnen des betreffenden Herkunftsgebietes.

In den Gebirgsgegenden – die allgemein die besten Kaffeesorten hervorbringen – erstreckt sich die Ernte durch das ständige Auspflücken über etwa vier Monate, im Tiefland dagegen nimmt sie nur kurze Zeit in Anspruch. Danach werden die Kirschen aufbereitet. Man entfernt dabei Schalen und Fruchtfleisch, die Samen werden geschält, nach Größen sortiert (zum Teil auch schon verlesen) und schließlich in Säcke verpackt, in denen sie als Rohkaffee den oftmals sehr weiten Weg zu den Verladehäfen antreten.

Seit einigen Jahren unterhält unsere Republik zu zahlreichen bedeutenden Kaffee-Exportländern, zu denen zum Beispiel Brasilien, Kolumbien, Indien sowie neuerdings auch Kuba und Guinea zählen, ausgedehnte Handelsbeziehungen. Ehe die wertvolle Fracht verladen wird und auf dem Seeweg zu uns gelangt, wird sie erst von Fachleuten eingehend geprüft und begutachtet. Es ist schon ein verheißungsvoller Anblick, wenn dann im Rostocker Hafen die Laderäume eines der neuen 10 000-Tonnen-Handelsschiffe geleert werden und die riesigen Kräne einen Sackstapel nach dem anderen emporhieven. Nach einem kurzen Zwischenaufenthalt in den entsprechend temperierten Lagerhallen landet der Rohkaffee schließlich in einer der modernen Röstereien, die erst das aus ihm machen, was ihn uns so begehrenswert erscheinen läßt.

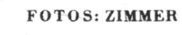
Eine Kaffeerösterei erkennt man schon von fern an dem unvergleichlichen Duft, der den Gebäuden entströmt. Im Lager türmen sich die übereinandergeschichteten Säcke, deren Aufschriften mitunter eine Reise um den halben Erdball verraten: Hier liegen Partien aus Santos, dem bekannten Kaffeehafen Brasiliens, dort andere aus Angola vom afrikanischen Kontinent, während ein dritter Stapel mit dem Aufdruck „Columbia" versehen ist und seine südamerikanische Herkunft zu erkennen gibt. In verschiedenen Betrieben erleichtern das Mischen moderne Siloanlagen (jeder der großen Behälter nimmt eine bestimmte Sorte auf), aus denen der Rohkaffee in einem genau festgelegten und sorgsam beachteten Verhältnis abgezogen und über eine pneumatische Rohrleitung unmittelbar in die Vorratsbehälter der Brennöfen geblasen wird. Blitzende Sauberkeit herrscht in den Räumen. Vom Kaffee ist nicht viel zu sehen, denn er befindet sich nun in den gasbeheizten Öfen, die bei 190 Grad Temperatur etwa aller elf Minuten einen fertigen Brand in das runde Kühlsieb entlassen. Dort sorgt ein Rührwerk für sofortige Abkühlung, damit die optimale Röststufe erhalten bleibt. Obgleich die modernen Anlagen über ein Schaltpult automatisch bedient werden, geht in diesem Beruf nichts über ein fein entwickeltes Finger- bzw. „Nasenspitzengefühl", um das Letzte aus dem Kaffee „herauszuholen".

Vom Kühlsieb aus verläuft der weitere Weg kontinuierlich über den Entsteiner (Fremdkörper würden sowohl das Gewicht als auch die Kaffeemühle nachteilig beeinflussen) und die Waage zur Verleserei. Hier entfernen wache Augen und flinke Hände alle „mißratenen" Bohnen, die die Qualität mindern würden. Dabei handelt es sich z. B. um Stinkbohnen (d. h. angefaulte), überfermentierte (hervorgerufen durch Fehler während der Aufbereitung im Erzeugerland) oder Fehlbohnen; das können unreife oder zu helle Bohnen sein, die im Röstprozeß nicht nachgekommen sind. Menschlicher Geist und technisches Können haben aber auch für diese mühsame Handarbeit eine Verlesemaschine konstruiert. Darin passiert jede Bohne einzeln das unbestechliche Auge einer Fotozelle, und wenn sie nicht dem richtigen Farbwert entspricht, wird sie blitzartig von einem scharfen Luftstrahl weggeblasen.

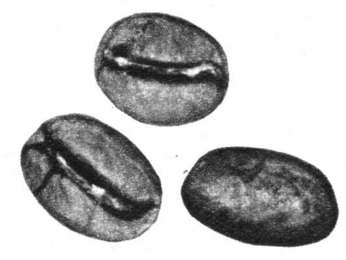
Abfüll- und Verschlußmaschinen mit automatischen Waagen beschließen den Kreislauf in der Rösterei, ehe Lastkraftwagen die Kartons mit dem duftenden Inhalt schnellstens in die Verkaufsstellen der Städte und Dörfer befördern.

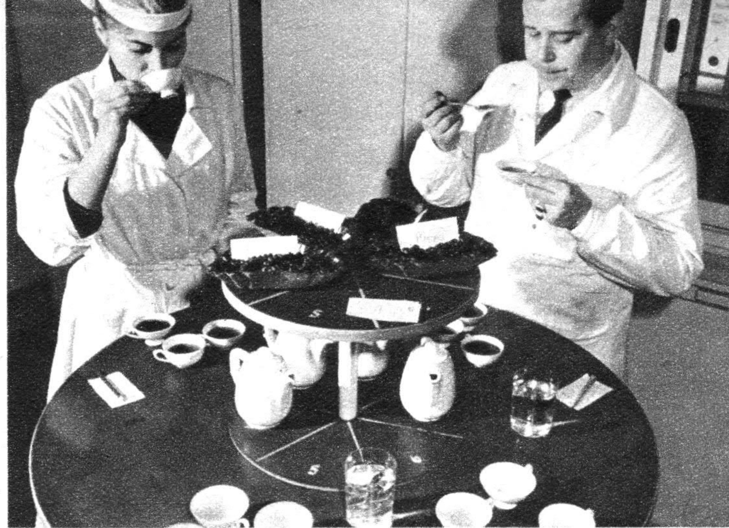
Halt – beinahe hätten wir einen wichtigen Punkt im Verarbeitungsprozeß vergessen: Es ist das „Boka-", das Bohnenkaffee-Labor! Hier erfolgt eine

eingehende, von Fachleuten mit „Kaffee-Verstand" vorgenommene Gütekontrolle, die beim Rohgut beginnt, tägliche Stichproben aus allen Stationen erfaßt und beim „Verkosten" sowie der Zusammenstellung neuer wohlschmeckender Mischungen endet – eine Aufgabe, die vielen beneidenswert erscheint!
Es dürfte den meisten Kaffeetrinkern unbekannt sein, daß man in Deutschland an Aroma und Geschmack mit die höchsten Anforderungen stellt – im Gegensatz zu zahlreichen anderen Ländern, die zwar einen sehr kräftigen, aber wenig aromatischen Kaffee bevorzugen. Seit 1959 werden in unserer Republik im wesentlichen zwei Standardmischungen hergestellt, deren Rezeptur für alle Röstbetriebe verbindlich ist und eine gleichbleibende Qualität sichert. Es handelt sich um die Sorten „Mona" und „Kosta". „Mona" setzt sich aus besten Hochland- sowie sehr weichen Brasilkaffees zusammen, die eine aromatische Mischung mit edlem Geschmack und feiner Säure gewährleisten. Für den kräftig-würzigen „Kosta" werden vorwiegend

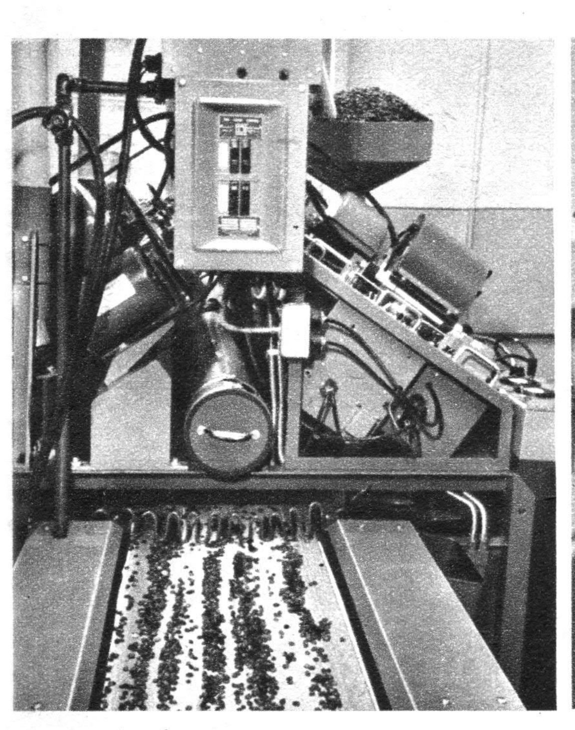


FOTOS: ZIMMER

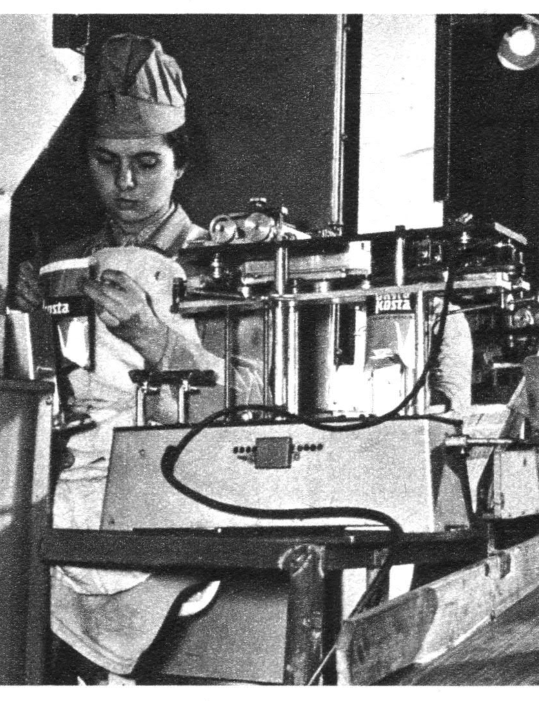




Im „Boka"-Labor gehört das Kaffeetrinken zum Beruf: die Röstproben werden „unter die Zunge" genommen



Die anstrengende Handarbeit des Verlesens übernehmen bei diesem Wunderwerk Fotozellen und Luftdüsen



Nach der Abfüllanlage – gekoppelt mit automatischer Waage – passieren die Beutel die Verschlußmaschine

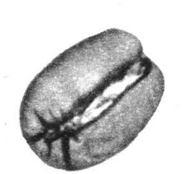


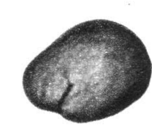
Frischdienst-Wagen sorgen dafür, daß die röstfrische Ware schnellstens in die Verkaufsstellen gelangt

Brasil- und Robusta-Sorten verarbeitet, die in Afrika, Indien und Indonesien wachsen.
Damit wären wir am Ende unserer Plauderei über den Kaffee angelangt. Vielleicht dürfen wir noch einige Hinweise geben, die für passionierte Kaffeetrinker doch von Nutzen sind. Der Kaffee soll grundsätzlich in einem gut verschlossenen Gefäß an einem geruchfreien Fleckchen aufbewahrt und möglichst frisch verbraucht werden. Er entwickelt etwa zwei bis drei Tage nach dem Rösten sein volles Aroma, das je nach Lagerung bis zu drei Wochen anhält und dann rasch absinkt. Am besten schmeckt ein zu feinem Gries gemahlener Kaffee, worauf man besonders bei elektrischen Schlagmühlen achten sollte. Staubfein zerkleinerter Kaffee büßt schon während des Mahlens an Aroma ein, und die Geschmacksfeinheit des Aufgusses wird durch Bitterstoffe beeinträchtigt. Hier ist es auch besser, eine größere Menge in mehreren kleineren Portionen zu mahlen, da andernfalls die Erhitzung in der Schlagmühle einen Aromaverlust bedeutet. Selbstverständlich wird zum Aufbrühen niemals abgestandenes, sondern stets frisches Wasser verwendet und die Kanne vor dem Einfüllen kochendheiß ausgespült. Wenn man schließlich dem Kaffee unter der wärmenden Haube noch genügend Zeit läßt, alles das zu offenbaren, was in ihm steckt (Filterkaffee muß mindestens drei Minuten gut durchlaugen, aufgebrühter Kaffee soll wenigstens fünf, aber nicht mehr als zehn Minuten ziehen und dann vom Satz abgegossen werden), dann steht einem vollendeten Genuß dieses beliebten Getränks nichts mehr im Wege.

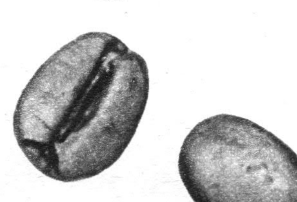
E. Wolf

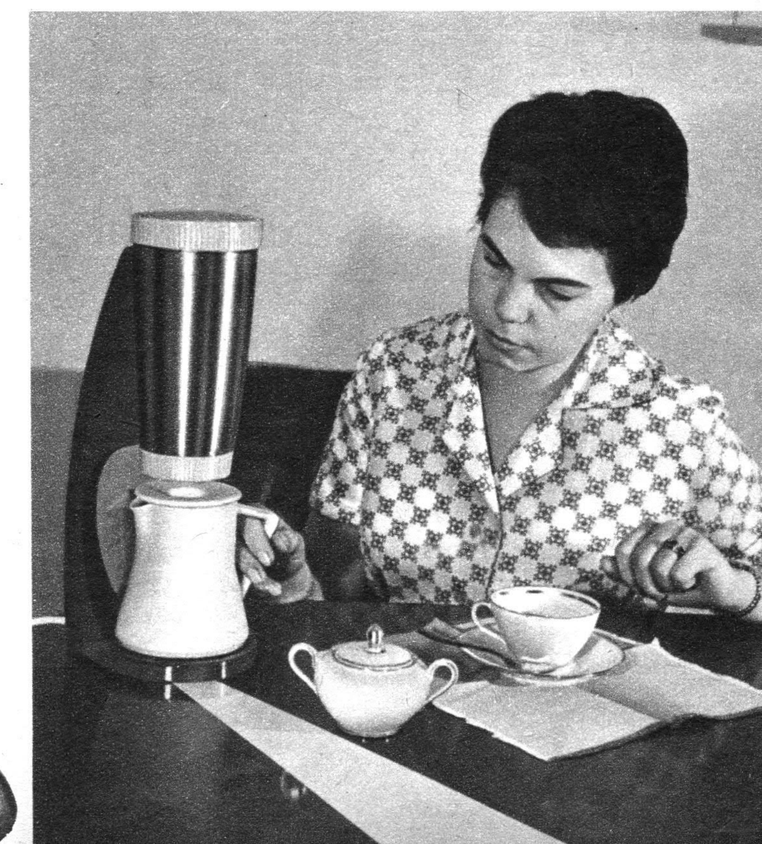
Eine Tasse duftender Kaffee, hier in der Kaffeemaschine „Issi" bereitet, ist das Ergebnis des langen Arbeitsganges











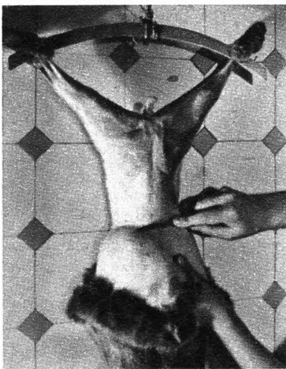
Die Zeit der Jagd ist im Thüringer Wald angebrochen. Hunderte von Jägern und die staatlichen Jagdbeauftragten sorgen dafür, daß die Bevölkerung zum Weihnachtsfest saftige Wildbraten erhält. Seit Anfang des Jahres wurden im Bezirk Suhl u. a. 5300 Hasen, 7650 Rehe und Rehböcke, 269 Hirsche, fast 1000 Wildschweine und über 500 Stück Rotwild geschossen.



Es blies ein Jäger wohl in sein



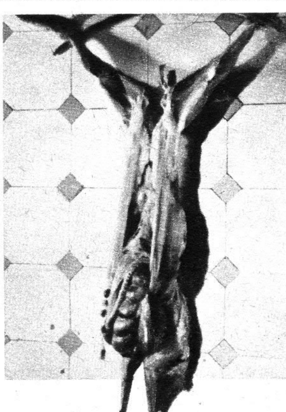
Nach dem Schnitt rund um die Hinterläufe und an deren Innenseiten entlang löst man behutsam das Fell



Während die rechte Hand mit dem Messer nachhilft, zieht die linke das Fell langsam weiter herunter



Wenn es über den Kopf gezogen wurde, muß man es an Augen, Ohren und Vorderläufen abschneiden



Fotos: Versuchsküche des Verlages

Die Eingeweide lösen sich mühelos heraus, wenn der Leib durch einen Längsschnitt geöffnet worden ist

Jäger und Jagdbeauftragte sorgen schon jetzt wieder für einen leckeren Braten, der besonders in der Weihnachtszeit begehrt ist. Während Hirsch-, Reh- und Wildschweinfleisch von den Wildhandlungen meistens in nahezu bratfertigem Zustand angeboten werden, sind Hasen auch im ganzen käuflich. Mancher noch ungeübten Frau erscheint es recht schwierig, dem Hasen „das Fell über die Ohren zu ziehen"! Wollen wir diese Arbeit einmal Punkt für Punkt miteinander ausführen?

Zunächst muß ein alter Kleiderbügel her, an dem der Hase aufgehängt wird. Mit scharfem Messer ist das Fell rings um die Hinterläufe abzuschneiden und an den Innenseiten der Keulen – ihrer Länge entsprechend – ein Einschnitt zu machen. Danach läßt sich das Fell vorsichtig, aber doch ganz gut abstreifen, wenn mit einem Messer nachgeholfen wird. Nur am Kopf treten einige Widerstände auf, denn da muß das Fell an den Ohren und um die Augen herum abgeschnitten werden. Zuletzt wird es auch noch an den Vorderläufen abgetrennt. Danach folgt der große Schnitt, mit dem der Leib geöffnet wird. Sobald das Darmende gelöst ist, lassen sich die Eingeweide leicht herausnehmen. Eine gewisse Vorsicht ist aber auch hierbei nötig, denn die Gallenblase ist rasch verletzt, vor allem dann, wenn sie aus der Leber entfernt wird. Vermutlich sind nun noch einige blutige Einschußstellen da, an denen sich gestocktes Blut festgesetzt hat. Davon ist das Fleisch selbstverständlich zu reinigen, und bei dieser Gelegenheit kann gleich nach den im Fleisch steckenden Schrotkörnern gesucht werden. Schneiden wir nun noch die Keulen ab, denn ihr Fleisch ist derber als das übrige und braucht deshalb eine gesonderte, also längere Bratzeit. An sich sind sie und der Rücken die zum Braten geeignetsten Teile eines Hasen. Alles weitere Fleisch (Kopf, Bauchlappen und Innereien) sind besser für Ragout, Frikadellen u. ä. zu verwenden. Das gilt speziell für den Hasen! Was nun noch im Hinblick auf die Vorbereitung von Wildfleisch folgt, ist bei der Verarbeitung aller Wildtiere zu beachten: Es mag etwas mühselig erscheinen, aber es lohnt sich schon, alle Häute – und Wildtiere haben sie zahlreich – vor dem Braten zu entfernen; das Fleisch darf dabei allerdings nicht verletzt werden. Haften noch Fellhaare am Fleisch, so sind sie nur mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

Da alle Wildtiere im Gegensatz zu unseren Schlachttieren ein etwas festeres Fleisch haben, ist es besonders wichtig, daß es gut abgehangen ist. Soll zähes Fleisch, beispielsweise von älteren Tieren oder von Keulenstücken, besser mürbe werden, muß es vor dem Braten einige Tage in Beize gelegt werden. Dazu ist Sauermilch oder Rotwein geeignet, aber auch Essigwasser (1/3 Essig – 2/3 Wasser), mit Möhre, Sellerie, Zwiebel, zerdrückten Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt aufgekocht und erkaltet über das Fleisch gegossen. Es muß ganz davon bedeckt sein und soll während dieser Zeit einige Male umgewendet werden. Nach Belieben der Beize noch ein Kräutersträußchen aus je einem kleinen Zweig Salbei, Thymian Basilikum und Estragon sowie ein Fichtenzweiglein zufügen. Wurzelwerk, Gewürze und ein Teil der Beize werden beim Schmoren des Fleisches mit verwendet. Um einen saftigen Wildbraten zu erhalten, wird das etwas trockene Fleisch fast immer mit Speck gespickt, belegt oder damit angebraten. Außerdem soll durch öfteres Begießen mit dem Bratsatz verhindert werden, daß das Fleisch bei der Zubereitung austrocknet.

Doch nun wollen wir uns einmal näher betrachten, was sich aus des „Weidmannes Beute" Schmackhaftes bereiten läßt!

Feinschmecker-Hasenrücken

1 Hasenrücken, Senf, Salz, 65 g Speck, Paprika, 100 g Schinkenspeck, 1/8 l saure Sahne, 1 Eßlöffel Stärkemehl, 1 Schuß Süßwein. – Den vorbereiteten, in Portionsstücke zerlegten oder mehrfach eingehackten Hasenrücken dünn mit Senf einreiben und mit Salz bestreuen. Die kleinen Speckwürfel mit etwas Paprika vermischen und erhitzen, den Hasenrücken darauflegen und mit den Schinkenspeckstreifen oder -würfeln abdecken. Ist das Fleisch ringsum kräftig angebraten, nach und nach die saure Sahne darübergießen, gegebenenfalls auch etwas heißes Wasser auffüllen. Die Tunke mit dem kalt angerührten Stärkemehl binden und mit Süßwein und Salz kräftig abschmecken. – Mit dem Speck kann nach Belieben 1 kleine geriebene Zwiebel vermischt werden.

Hasenkeulen nach Försterart

4 Hasenkeulen, Salz, Pfeffer, 50 g Weißbrot, 100 g Gehacktes, 100 g Champignons, 1 Ei, Paprika, 50 g Speck, 50 g Margarine, 1/8 l saure Sahne. – Die Keulen in Beize legen und täglich wenden. Nach 3 bis 4 Tagen abtrocknen, häuten, an den Innenseiten aufschneiden und die Knochen herausnehmen. Das Fleisch breitlegen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Für die Fülle das eingeweichte, gut ausgedrückte Weißbrot, das Hackfleisch und die geputzten, gewaschenen Pilze zweimal durch den Fleischwolf drehen. Das Ei zugeben und die Masse mit Paprika und Salz abschmecken. Jeweils eine Keule damit bestreichen, die andere daraufdecken und beide an den Rändern zusammennähen. Die gefüllten Keulen mit dem würfelig geschnittenen Speck und der Margarine ringsum kräftig anbraten. Dann die saure Sahne und nötigenfalls etwas kochendes Wasser zugeben. Das Fleisch bis zum Garwerden mehrfach mit dem Bratsatz begießen. Die Bratzeit beträgt etwa 75 Minuten. Nach Belieben die Tunke mit etwas kalt angerührtem Stärkemehl binden. – Diese Hasenkeulen sind auch als kalter Bratenaufschnitt eine Delikatesse und werden dann ergänzt durch eine Teufelstunke, die wie folgt zubereitet wird: 6 Eßlöffel Johannis- oder Preiselbeergelee, 1 kleine feingehackte Zwiebel, 4 Eßlöffel Senf und 1/8 l Wein verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erst kurz vor dem Auftragen zubereiten!

Baseler Rehschnitzel

3/4 bis 1 kg Rehrücken, Salz, Paprika, Mehl, 1 bis 2 Eier, geriebene Semmel, Bratfett, 3 säuerliche Äpfel, 3 Eßlöffel eingedickte Preiselbeeren. – Das Fleisch häuten, vom Knochen befreien und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben klopfen, mit Salz und Paprika, nach Belieben auch mit Salbei einreiben, in Mehl, verquirltem Ei und geriebener Semmel wenden. In heißem Bratfett auf beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen und warm stellen. Dicke Ringe von geschälten und vom Kernhaus befreiten Äpfeln in dem Bratfett kurz dünsten, auf die Rehschnitzel legen und je einen Klecks Preiselbeeren daraufgeben.

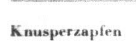
Wildfrikadellen, andalusisch

500 g gebratenes oder gekochtes Wildfleisch (Reste, Fleisch wie Bauchlappen oder dergleichen), 50 g Weißbrot, 1 Ei, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Bratfett, 2 Apfelsinen, Petersilie. – Das Fleisch zusammen mit dem eingeweichten und fest ausgedrückten Weißbrot durch den Wolf drehen. Das Ei und die geriebene Knoblauchzehe zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Keulchen formen und in Mehl wenden. In heißem Bratfett auf beiden Seiten goldbraun braten, dabei zum Schluß die Apfelsinenscheiben kurz mit in die Pfanne geben. Die Wildfrikadellen auf einer Platte anrichten, mit dem Bratfett begießen oder nach

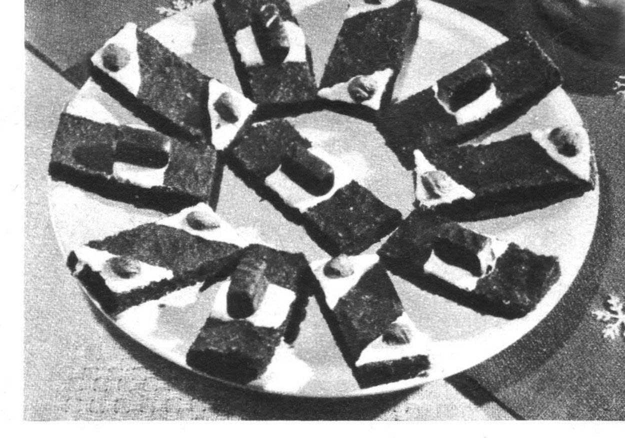
(Schluß auf Seite 26)



Zeichnung: Lieselotte Scherffig

Knusperzapfen



Schokoladenschnitten

Feinschmecker-Hasenrücken

Vor dem Braten werden alle Häute vorsichtig entfernt

Was ist das für ein Duft?

Ist das so schwer zu erraten? Natürlich nicht, denn in dieser Zeit kann es doch nur weihnachtliches Backwerk sein! Wollten Sie nicht wieder einmal etwas Neues ausprobieren? Bestimmt gefällt Ihnen von den folgenden Rezepten dieses oder jenes.

Schokoladenschnitten

150 g Margarine, 130 g Zucker, 1 Eßlöffel Vollsoja, 4 Eier, 100 g geriebene Nüsse, 65 g geriebene Semmel, 30 g Kakao, 3 Eßlöffel Rum, 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz. – Mit der schaumig geschlagenen Margarine alle übrigen Zutaten – von den Eiern nur die Dotter verwenden – verrühren, zuletzt den mit dem Salz steif geschlagenen Eischnee unterziehen. Den Teig auf einem gefetteten, leicht bestäubten Blech breitstreichen und bei guter Mittelhitze backen. Noch warm in gleichmäßige Schnitten teilen und nach Möglichkeit mit Zuckerglasur, Konfekt oder Nüssen verzieren.

Nußgebäck

125 g Margarine, 5 g Vollsoja, 2 Eßlöffel Wasser, 125 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 125 g Weizenmehl, 125 g Stärkemehl, 1 Prise Backpulver, 50 g geriebene Nüsse; – Schokoladenglasur. – Margarine, Vollsoja, Wasser, Zucker und Zitronenschale zusammen schaumig rühren. Nach und nach das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Weizen- und Stärkemehl und zum Schluß die geriebenen Nüsse zufügen. Mit der Teigspritze beliebige Formen auf ein gefettetes Blech setzen und bei Mittelhitze goldbraun backen. Möglichst noch warm ganz oder teilweise mit Schokoladenglasur bepinseln.

Weihnachtssterne

2 Eier, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 100 g Vollsoja, 4 Eßlöffel Milch, 100 g einfache Schokolade; – Ei oder Milch zum Bestreichen. – Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach das zusammen mit Backpulver und Vollsoja gesiebte Mehl und die Milch unterarbeiten und zu einem ausrollfähigen Teig verkneten. Zuletzt die Hälfte der in recht kleine Würfel geschnittenen Schokolade untermischen. Diesen Teig kurze Zeit kalt stellen, dann nicht zu dünn ausrollen, Sterne ausstechen, mit verquirltem Ei oder mit Milch bestreichen und jedes Plätzchen in der Mitte mit einem kleinen Schokoladenviereck belegen. Bei Mittelhitze 10 bis 12 Minuten auf gefettetem Blech goldgelb backen.

Ingwerecken

65 g Margarine, 50 g Zucker, 1 Ei, 1 Eßlöffel Sirup oder Honig, 5 g Ingwer, Schale und Saft einer Zitrone, 50 g süße Mandeln, 225 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver. – Margarine, Zucker und Ei miteinander recht schaumig rühren. Den Sirup und die Gewürze, ebenso die klein gehackten Mandeln, das zusammen mit dem Backpulver gesiebte Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf bemehltem Backbrett ausrollen, Ecken ausstechen oder ausschneiden, auf das gefettete Blech legen und bei Mittelhitze backen. – Vor dem Backen können die Ingwerecken mit Eigelb oder Zuckerwasser bepinselt werden.

Knusperzapfen

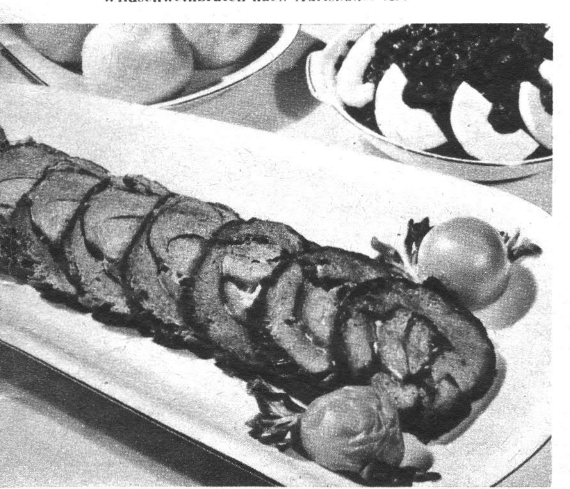
250 g Mehl, 125 g geriebene Erdnüsse, 150 g Margarine, 100 g Zucker, 50 g gehackte Rosinen, 1 Prise Salz, ½ Teelöffel Zimt, 2 Eier. – Das gesiebte Mehl rasch mit den übrigen Zutaten verarbeiten. Diesen Teig kalt gestellt rasten lassen. Zu einer dünnen Platte ausrollen und kleine Ovale ausstechen. Jeweils acht dieser Teigplättchen zu einem Zapfen zusammenlegen, möglichst mit verquirltem Ei bestreichen, und auf gefettetem Blech goldgelb backen. – Anstelle dieser Zapfen lassen sich beliebige weihnachtliche Figuren aus dem Teig formen.

Adventstorte

Mürbeteig aus 250 g Mehl; – 100 g Pfefferkuchen, 100 g Nüsse oder Mandeln (darunter 3 bis 4 bittere), ⅛ l Sahne, 4 Eier, 100 g Zucker, 100 g gehackte Datteln, 1 Eßlöffel Kakao, 1 Prise Salz. – Mit dem Mürbeteig eine leicht gefettete Springform belegen, dabei einen hohen Rand andrücken. Pfefferkuchen und Nüsse reiben und die Sahne darübergießen. Eigelb und Zucker recht schaumig rühren, die gehackten Datteln, den Pfefferkuchenbrei und den Kakao zugeben. Zuletzt den zusammen mit 1 Prise Salz steif geschlagenen Eischnee unterziehen. Diese Masse auf den Mürbeteig streichen und die Torte bei Mittelhitze mindestens 50 Minuten backen. Mit Gebäckstücken oder Konfekt verzieren. – Die Torte kann auch mit einer Zitronenglasur überzogen werden.

Wenn Sie gern noch mehr ausprobieren möchten, so empfehlen wir Ihnen unser reich bebildertes Buch „WIR BACKEN SELBST", das über 250 Backrezepte, auch für die noch ungeübte Frau, enthält. Es erscheint im Verlag für die Frau unter der Bestellnummer 609 und ist ab November in den Buchhandlungen oder über das Buchhaus Leipzig zum Preise von DM 4,20 erhältlich.

Wildschweinbraten nach Karlsbader Art



Weihnachtssterne



Adventstorte



Es blies ein Jäger wohl in sein Horn

(Schluß von Seite 24)

Belieben ein wenig Weinbrand darauf träufeln, mit den Apfelsinenscheiben und der Petersilie garnieren.

Schlemmerragout

500 g Wildfleisch, 100 g Speck, 50 g frische oder 2 Eßlöffel getrocknete, vorgeweichte Pilze, 1 Zwiebel, ¼ l saure Sahne, etwa ⅛ l Brühe oder Wasser, ½ Lorbeerblatt, 2 zerdrückte Wacholderbeeren, 1 Stückchen Zitronenschale, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Schuß Rotwein, 100 g Reibkäse, Petersilie. – Das vorbereitete Fleisch in Streifen oder Würfel teilen. In dem kleingeschnittenen Speck anbraten, die vorbereiteten, zerkleinerten Pilze und die geriebene Zwiebel zugeben. Alles gut durchbraten lassen. Dann die Hälfte der Sahne und etwas kochende Brühe aufgießen, die Gewürze zufügen. Das Fleisch, gegebenenfalls unter nochmaliger Zugabe von etwas Brühe, gar schmoren lassen. Die Tunke mit dem in der restlichen Sahne angerührten Mehl binden und mit Rotwein verfeinern. Nach Belieben kann noch mit einigen Tropfen Zitronensaft abgeschmeckt oder anstelle dessen kleinwürfelig geschnittene Gurke an das Wildragout gegeben werden. Vor dem Auftragen Reibkäse und gehackte Petersilie überstreuen.

Wildschweinbraten nach Karlsbader Art

1 kg Wildschweinkeule, Beize, 100 g Speck, 1 kleine Zwiebel, 2 Nelken, Salz, ¼ l Rotwein, 1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale, 1 bis 2 Teelöffel Stärkemehl. – Das Fleisch von der Schwarte lösen und für 2 Tage in die Beize legen. Den in kleine Würfel geschnittenen Speck erhitzen, das abgetrocknete Fleisch ringsum darin anbraten und dabei die grob zerschnittene Zwiebel, die Nelken, die Zitronenschale und etwas Salz zugeben. Nach und nach den Rotwein angießen und bis zur gewünschten Tunkenmenge mit heißer Brühe oder kochendem Wasser auffüllen. Den Braten in etwa 2 Stunden zugedeckt gar schmoren lassen. Die Tunke mit dem kalt angerührten Stärkemehl binden. – Sind die Gewürze der Beize mitgeschmort worden, dann die Tunke durchschlagen. Ein vor dem Braten ausgebeintes Fleischstück, das gegebenenfalls in Form gewickelt und gebunden werden muß, läßt sich nach dem Garen besser in Scheiben schneiden. I. B.

Herausgeber: Verlag für die Frau, Leipzig C 1, Friedrich-Ebert-Straße 76; Postscheckkonto: Leipzig 21964; Redaktion: Margarete Krahmer; Mode: Antonie Janusch; Handarbeit: Eva Tiesler; graphische Gestaltung: Annelise Stock; sämtlich in Leipzig. Anzeigen: Leipzig C 1, Friedrich-Ebert-Straße 76. Zur Zeit ist Anzeigenpreisliste Nr. 5 gültig. Liz. 126/405/36/61. – ES 24 – Druck: Druckhaus Einheit Leipzig III/18/211.



Wenn das so einfach wäre!
Warme Kleidung streift man über, die Haut aber muß man schützen.

Besonders jetzt braucht die Haut dreipunkt-Creme, die sie bei Wind und Wetter schützt und pflegt.



für 1,80 DM in allen Fachgeschäften erhältlich.

EIN REICHALDA-ERZEUGNIS



Was gibt es heute?

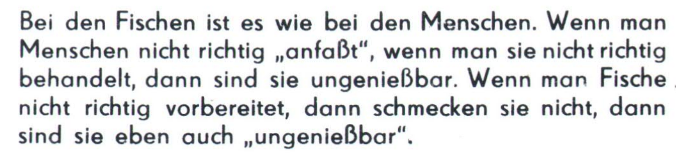
Schokoladenspeise mit Apfelsinensoße oder selbstgebackenen Kuchen, der sich besonders durch den Helfer Backstolz auszeichnet. Beide Erzeugnisse sind

ROTPLOMBE-
Qualitäten

DEWAG ERFURT-TERF

KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT

Die richtige Vorbereitung der Fische



Bei den Fischen ist es wie bei den Menschen. Wenn man Menschen nicht richtig „anfaßt", wenn man sie nicht richtig behandelt, dann sind sie ungenießbar. Wenn man Fische nicht richtig vorbereitet, dann schmecken sie nicht, dann sind sie eben auch „ungenießbar".

Behandeln Sie frische Fische immer nach dem 3-S-System: Säubern, Säuern, Salzen.

Säubern

Das Fischfleisch kurz, aber gründlich unter fließendem Wasser abspülen. Nie im Wasser liegen lassen, weil sonst wertvolle Inhaltsstoffe verlorengehen. Ganzen Fisch nach dem Schuppen, dem Abschneiden der Flossen und der Entfernung der schwarzen Bauchhaut außen und innen gründlich spülen. Auch *nach* dem Säubern nicht im Wasser aufbewahren.

Säuern

Fischfleisch reichlich mit Zitronensaft oder Essig von allen Seiten beträufeln. Die Säure bindet den arteigenen Fischgeruch. Das Fischfleisch wird weiß, würzig und fester. Einen besonders feinen Geschmack erhält das Fischfleisch, wenn es noch mit frischen, feingehackten oder getrockneten Küchenkräutern (Petersilie, Kerbel, Dill) bestreut wird.

Salzen

Fischfleisch mit etwas Salz bestreuen und gut verreiben. Bitte, erst kurz vor der Zubereitung salzen, weil Salz bei längerer Einwirkung dem Fischfleisch wertvollen Saft entzieht.



Nach dem 3-S-System vorbereitete Fische schmecken besser